

il piacere della tavola in Toscana in Italia nel mondo

# GOLA

## gioconda

n° 3 anno 2009 - 2,50 euro

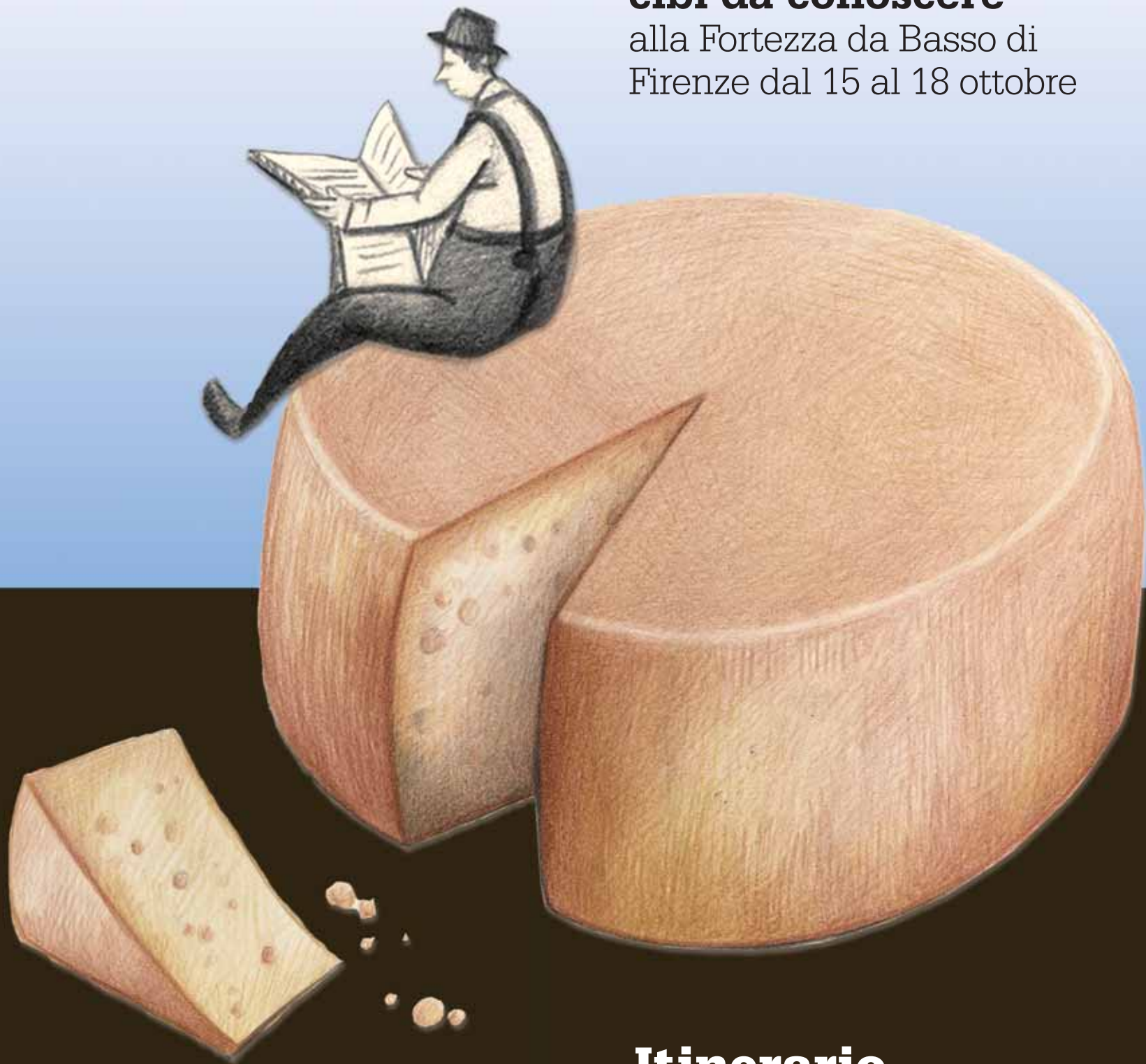
English text: wines, travel, eateries, events  
devoted to the delights of the table  
in Tuscany, in Italy and around the world

### deGustiBooks

libri da assaggiare  
cibi da conoscere

alla Fortezza da Basso di  
Firenze dal 15 al 18 ottobre

sped. in A.P. 45% art. 2. comma 20/B legge 662/96 Prato CPO



**Itinerario**  
In Friuli con il Grave

ISSN 1825-4829

90003 >



9 771825 482005

## Gola gioconda

I piaceri della tavola  
in Toscana, in Italia,  
nel mondo

Trimestrale

www.golagioconda.it  
posta@golagioconda.it

Realizzazione editoriale,  
grafica, impaginazione,  
riproduzione immagini:  
edizioni **Aida srl**  
Via Maragliano 31/a,  
50144 Firenze  
Tel. 055 321841  
Fax 055 3215216

*Direttore editoriale*  
**Leonardo Romanelli**

*Direttore responsabile*  
**Lirio Mangalaviti**

*Coordinamento redazionale*  
**Chiara Tacconi**

*In redazione:*  
Edi Ferrari, Dino Giannasi,  
Maurizio Izzo, Cristiano  
Maestrini, Francesca  
Pallecchi, Silvia Vigiani,  
Liliana Visani

*Hanno collaborato a questo  
numero:*  
Lorenzo Belardi,  
Sabino Berardino,  
Sandro Bosticco, Cinzia  
Collini, Chiara Di Domenico,  
Francesca Galluzzi,  
Alessandro Zafarana

*Traduzioni*  
**Isabella Nicotera**

*Copertina*  
**Pilar Roca**

*Progetto grafico*  
**Lucia Chieffo**

*Disegni originali*  
**Timoti Bandinelli**

Abbonamento annuale  
(4 numeri) 10,00 euro  
da versare sul c/c postale  
n. 25030503, intestato  
a Aida, causale del  
versamento "abbonamento  
a 4 numeri  
di Gola gioconda"

*Pubblicità:*  
Aida srl, tel. 055 3218448

*Stampa*  
Nuova Grafica Fiorentina,  
Firenze

Aut. del Trib. di Firenze  
n. 4843 del 18/12/98

# sommario

## cibo

6

8-9

12-13

14-16

39

42

44-45

## vino

13

24-25

26-27

31-37

39

40-43

46-47

## libri

8

26-27

44-45

## locali

6

7

30

38

43



- 4** **c'è stato / Un settembre ricco di gusto**  
di Alessandro Zafarana
- 5** **ci sarà / Tradizioni locali e respiro internazionale**  
di A.Z.
- 6** **Locali per un giorno**
- 7** **il consiglio di Leo / Un siciliano a Roma: Filippo La Mantia all'Hotel Majestic**  
di Leonardo Romanelli
- 8** **Marziani e sovversivi**  
di Cinzia Collini
- 10** **Sei personaggi in cerca di sapore**
- 12** **La dispensa**
- 14** **Dieci domande agli chef**  
di Sabino Berardino
- 18** **Orto circuito**  
di Chiara Tacconi
- 21** **deGustiBooks: il programma**
- 26** **Wine & fiction**  
di Sandro Bosticco

## persone

8-9  
10-11  
14-16

## eventi

4  
5  
18  
21-24  
39

## ricette

19  
39  
42



- 28** **mostre a deGustiBooks / Da guardare e da mangiare**  
di Francesca Galluzzi
- 30** **vacanze romane / Pommidoro, l'ultima cena di Pasolini e altre storie**  
di Chiara Di Domenico
- 31** **speciale / DeGustiWine**  
di Cristiano Maestrini
- 38** **andante con moto / Nel deserto in mezzo alla Toscana**  
di Dino Giannasi
- 39** **winelovers / Dal calice al filetto**  
di C.C.
- 40** **itinerario / "Terra magra" e sassi preziosi**  
di Edi Ferrari
- 44** **libri / La lunga storia del cibo**  
di Francesca Pallecchi
- 46** **gola a tre w/ Calici e clic (parte prima)**  
di Silvia Vigiani

Con l'autunno cadono le foglie e torna **deGustiBooks**; la rassegna, ideata e realizzata da Aida e Gola gioconda, è nata per raccontare i libri, il cibo, il vino, che sono espressioni, nobili e materiali al tempo stesso, della cultura e delle tradizioni di un territorio; e soddisfano esigenze ugualmente importanti, quali il nutrimento della mente e del corpo, le cui connessioni sono non solo evidenti, ma anche stimolo importantissimo a creazioni letterarie e artistiche. Dal 15 al 18 ottobre artigiani del gusto, autori, cuochi, produttori vinicoli, blogger riempiranno gli spazi del piano attico del padiglione Spadolini della Fortezza da Basso di Firenze, in un susseguirsi apparentemente ordinato di presentazioni di libri, degustazioni, food show, ripetendo una formula che ha raccolto numerosi consensi e molto pubblico nelle due precedenti edizioni, ma quest'anno arricchita da nuove presenze tra gli espositori e da molte novità nel programma.

Affermare che si tratta di un evento originale, se non unico, e imperdibile potrebbe suonare ovvio come l'iniziale banalità dell'autunno e delle foglie cadenti. Però consentiteci la piccola e inoffensiva presunzione di pensare di lavorare (con passione e scarso senso mercantile) a un progetto bello, interessante e piacevole, con esiti che sta a voi e al pubblico giudicare.

Questo numero di Gola, come ormai tradizione (e perciò autunno e foglie...), è quasi interamente dedicato alla presentazione di deGustiBooks, con approfondimenti sugli ospiti che intervengono, con interviste ad autori, con il programma: una guida insomma per chi verrà a trovarci e un piccolo risarcimento a chi non potrà esserci. Sappiate fin d'ora però che ci sono appuntamenti che, nonostante la bravura di chi li possa raccontare, si possono capire – percependone gli umori, lo stile, gli odori, i limiti, le manchevolezze – solo prendendovi parte. Per questo vi aspettiamo e aspettiamo il vostro parere. Ed è per questo che i lettori di Gola avranno un posto, se non in prima fila, comunque privilegiato nelle degustazioni e negli incontri più ghiotti della rassegna. Siateci.

**Lirio Mangalaviti**

# Un settembre ricco di gusto

di **Alessandro Zafarana**

## In alto i calici!

Bollicine italiane protagoniste del **V Forum Spumanti d'Italia** al Parco Villa dei Cedri a Valdobbadiene (Tv). La villa ha aperto i suoi cancelli al pubblico **il 5 e il 6 settembre**, mentre la giornata **del 7** è stata dedicata ai professionisti del settore. Tra le tante manifestazioni dedicate al vino, segnaliamo la **Rassegna del Chianti Classico** che si è svolta a Greve in Chianti (Fi), **dall'11 al 13**.

## In giro per l'Italia

Anche quest'anno le colline parmensi hanno attratto curiosi e appassionati al **Festival del prosciutto di Parma**, per quattro fine settimana **dal 29 agosto al 20 settembre**. Evento clou della manifestazione "Finestre aperte", con i prosciuttifici aperti al pubblico. **Dal 9 al 13 il Peperoncino Festival** di Diamante (Cs) celebrava il peperoncino in tutte le sue declinazioni: dalla gastronomia alla cosmesi, dalla farmacologia alla medicina. Presentate per l'occasione specialità insolite a base di peperoncino come i cioccolatini Baci di Casanova. Sensazioni gustative molto diverse sono state le protagoniste della **Settimana del miele di Montalcino** (Si) **dall'11 al 13**. I golosi presenti hanno avuto, tra l'altro, l'occasione di partecipare a degustazioni guidate da assaggiatori professionisti. La IX edizione di **Pane nostrum**, a Senigallia (An) **dal 17 al 20**, aveva come tema "Le strade del pane". Il programma dell'evento includeva corsi gratuiti di panificazione, degustazioni, laboratori del gusto di Slow Food Marche e panificatori



SET
5 sab
6 dom
7 lun
8 mar
9 mer
10 gio
11 ven
12 sab
13 dom
14 lun
15 mar
16 mer
17 gio
18 ven
19 sab
20 dom
21 lun
22 mar
23 mer
24 gio
25 ven
26 sab
27 dom
28 lun
29 mar
30 mer
OTT
1 gio
2 ven
3 sab
4 dom
5 lun

all'opera in piazza di fronte al pubblico. Negli stessi giorni, a Udine si è tenuta **Friuli Doc**, vera e propria festa dell'enogastronomia friulana. La Pro Loco di Gorgonzola (Mi) ha organizzato, **il 19 e il 20, l'XI Sagra nazionale del gorgonzola**: assaggi, degustazioni e risotto al gorgonzola nella pentola più grande del mondo. **Il 4 ottobre** a Scandicci (Fi), si è svolto il **Palio della bistecca fiorentina**, gara gastronomica per eleggere il miglior "bisteccaio" fiorentino, organizzata da I-place e Consorzio cento per cento italiano, da un'idea dello chef Marco Stabile. La giuria, composta da giornalisti specializzati e dai primi 100 commensali prenotati, è stata presieduta dal "nostro" Leonardo Romanelli.

## Festival internazionali

Settembre è stato anche mese di importanti rassegne internazionali. A cominciare dal **Sana - Salone internazionale del Naturale**, che si è tenuto a Bologna **dal 10 al 13 settembre**. Come da tradizione, l'evento bolognese coniuga il gusto con l'attenzione alla salute dell'uomo e dell'ambiente. Sempre dal 10 al 13, a Fano (PU), si è svolto il **Festival internazionale del brodetto e delle zuppe di pesce**, in cui chef provenienti da tutta Italia e dall'estero si sono cimentati con le tradizioni della cucina marinara. L'integrazione culturale attraverso la cucina è, da dodici anni, il tema del **Cous Cous Fest** di San Vito Lo Capo (Tp). **Dal 22 al 27 settembre** l'incantevole borgo marinaro siciliano ha ospitato degustazioni delle diverse varianti internazionali di cous cous e la gara tra cuochi di tutto il mondo. **Dal 18 al 21** Slow Food ha organizzato a Bra (Cn), **Cheese**, rassegna europea del formaggio di qualità.



## Cavolo Nero Ristorante



"Il Cavolo Nero se ne sta acquattato come un gatto che fa le fusa, in una piccola strada d'Oltrarno."

# Tradizioni locali e respiro internazionale

di A.Z.

## Prodotti tipici in festa

Per quest'autunno, segnaliamo due rassegne che celebrano il tartufo bianco. La **79ª Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba** ne celebra la varietà più pregiata, quella che viene raccolta nei territori di Langhe, Roero e Monferrato.

**Dal 3 ottobre all'8 novembre**, un ricco cartellone di eventi sarà l'occasione per valorizzare, insieme al tartufo bianco, il patrimonio enogastronomico e culturale della città di Alba (CN) e del territorio circostante. [www.fieradeltartufo.org](http://www.fieradeltartufo.org)

Il tartufo bianco delle colline sanminiatesi sarà uno dei protagonisti di **Volterra Gusto**, rassegna della tradizione enogastronomica locale che si articola in cinque weekend, **dal 10 ottobre all'8 novembre**. Il tartufo dividerà la scena con formaggio, vino, cioccolato. Da non perdere la tradizionale Corsa dei caci, divertente gara tra le contrade volterranne. [www.volterragusto.com](http://www.volterragusto.com)  
L'autunno è la stagione della castagne, e non mancano gli appuntamenti. A Marradi (FI), nelle domeniche del **4, 11, 18 e 25 ottobre**, si svolgerà la 46ª edizione della **Sagra delle castagne**. Gli stand gastronomici proporranno le ricette tradizionali preparate con "il marrone di Marradi": il castagnaccio, le marmellate, le torte, i marrons glacés, i "bruciati" (caldarroste), i tortelli di marroni, ecc. In occasione della festa, i tradizionali treni a vapore attraverseranno l'Appennino Tosco-Romagnolo per collegare Marradi alle città di Firenze (nei giorni 11 e 18), Rimini (domenica 11) e Bologna (il 18). [www.sagradellecastagne.it](http://www.sagradellecastagne.it)

Più giovane, ma già affermata, la **Festa del marrone di Casola Valsenio** (RA), giunta alla V edizione. **Il 10**

**e l'11 ottobre** la manifestazione metterà a contatto diretto pubblico e produttori, per una festa incentrata sul territorio e il patrimonio di storia, cultura e tradizioni legato alla castanicoltura. Il fine settimana successivo alla Festa del marrone, il paesino del ravennate organizza la **Festa dei frutti dimenticati**, un'occasione per riscoprire, attraverso le abitudini

alimentari, il mondo della civiltà contadina di un tempo. [www.comune.casolavalsenio.ra.it](http://www.comune.casolavalsenio.ra.it)

Basilico, aglio, olio, sale, pinoli, pecorino e formaggio grana: sette ingredienti per un condimento straordinario, il pesto. Specialità ligure per eccellenza, sarà protagonista di **Pesto e dintorni, dal 9 all'11 ottobre** nel suggestivo centro storico di Lavagna (GE) non mancheranno altre produzioni tipiche: dalla pasta più adatta per il pesto ai vini, fino ai piatti a base di pesce. [www.pestoedintorni.org](http://www.pestoedintorni.org)

**Il 24 e 25 ottobre**, il paese di Valle di Maddaloni, piccolo gioiello in provincia di Caserta, celebra la **Sagra della mela annurca**, prodotto tipico del territorio ancora coltivato secondo le tecniche tradizionali. Il



## OTT

1 gio
2 ven
<b>3 sab</b>
<b>4 dom</b>
5 lun
6 mar
7 mer
8 gio
<b>9 ven</b>
<b>10 sab</b>
<b>11 dom</b>
12 lun
13 mar
14 mer
15 gio
<b>16 ven</b>
<b>17 sab</b>
<b>18 dom</b>
<b>19 lun</b>
<b>20 mar</b>
<b>21 mer</b>
<b>22 gio</b>
<b>23 ven</b>
<b>24 sab</b>
<b>25 dom</b>
26 lun
27 mar
28 mer
29 gio
30 ven
31 sab

## NOV

1 dom
2 lun
3 mar
4 mer
5 gio
6 ven
<b>7 sab</b>
<b>8 dom</b>
9 lun
10 mar
11 mer
12 gio
<b>13 ven</b>
<b>14 sab</b>
<b>15 dom</b>
<b>16 lun</b>
17 mar
18 mer
19 gio
<b>20 ven</b>
<b>21 sab</b>
<b>22 dom</b>
23 lun
24 mar
25 mer
26 gio
27 ven
28 sab

frutto viene raccolto acerbo nel mese di settembre e messo a maturare su letti di paglia. Le mele vengono girate ogni giorno affinché acquisiscano il caratteristico colore e sapore. [www.prolocovalle.it](http://www.prolocovalle.it)

## I salotti buoni della qualità

I principi di stagionalità e naturalità sono alla base della seconda edizione di **Good - Fiera della qualità a tavola**, manifestazione a cadenza biennale che si terrà a Udine **dal 16 al 18 ottobre**; l'obiettivo è accompagnare il consumatore lungo un percorso pensato per aiutarlo a capire, scoprire e acquistare prodotti di qualità. [www.goodexpo.it](http://www.goodexpo.it)

Anche quest'anno Perugia sarà, per dieci giorni, capitale europea della cioccolata: torna, **dal 16 al 25 ottobre, Eurochocolate**. Lo slogan dell'edizione 2009 è "Rompete le righe", un invito a superare gli schemi, a dare sfogo all'espressione della libertà individuale. Ciascuno avrà l'occasione di scegliere tra tantissime varietà diverse di cioccolata, da quelle tradizionali alle più innovative. [www.eurochocolate.com](http://www.eurochocolate.com)

**Dal 13 al 16 novembre** le Fiere di Cremona ospitano la sesta edizione de **Il BonTà**, salone delle eccellenze agroalimentari artigianali. Saranno presenti i piatti e le specialità delle diverse regioni italiane, più alcune sezioni riservate ai prodotti esteri che mirano a conquistarsi una fetta di mercato nel nostro paese. Anche quest'anno, all'interno della manifestazione, ci sarà il concorso internazionale di formaggi Cheese of the year. [www.cremonafiore.it](http://www.cremonafiore.it)

## Olio e vino anime del territorio

Concludiamo la nostra rassegna con una selezione di eventi dedicati ai due prodotti che meglio caratterizzano il territorio italiano: l'olio e il vino. Si terrà alla Fiera di Vicenza **dal 23 al 25 ottobre 2009 il Primo Festival nazionale dell'Enoturismo**, occasione per riflettere sul presente e il futuro di un settore in forte crescita. Strade del vino, consorzi di tutela, enti turistici, associazioni e aziende presenteranno la propria offerta a pubblico ed esperti del settore. [www.festivalenoturismo.it](http://www.festivalenoturismo.it)

**Il 7 e l'8 novembre**, per la XII edizione di **Frantoi aperti**, 21 frantoi umbri aprono le porte ai visitatori lungo un percorso che unisce gusto, arte, cultura e natura nel cuore verde d'Italia. Un fine settimana in cui sarà possibile conoscere l'olio Dop Umbria, prodotto sempre più apprezzato da specialisti e consumatori, e le meraviglie di una regione. [www.frantoiaperti.net](http://www.frantoiaperti.net)

**Dal 20 al 22 novembre**, a Faenza (RA), si terrà **Enologica** - Salone del vino e del prodotto tipico dell'Emilia Romagna. Le migliori cantine della regione presenteranno i loro vini, dai classici come il Sangiovese o l'Albana fino alle produzioni autoctone meno note ma altrettanto interessanti. Ma Enologica non è solo vino: al Salone del prodotto tipico saranno presenti tutte le altre eccellenze dell'Emilia Romagna, come l'aceto balsamico, i formaggi, i salumi, le confetture e il miele. [www.enologica.org](http://www.enologica.org)



# Locali per un giorno



## Colazione

### Caffè Serafini

Via Gioberti 168r, Firenze.  
Tel. 055 2476214. Aperto dalle 7 alle 20, chiuso la domenica

Tre i punti di forza di questo locale: la scelta di ottimi pezzi dolci e salati; la qualità delle materie prime; la grande cortesia e professionalità del personale. Oltre ai classici caffè e cappuccino, vale la pena di provare il Fornacino, un caffè macchiato con crema di latte, arricchito da riccioli di cioccolato.

### Chiaroscuro

Via del Corso 36r, Firenze.  
Tel. 055 214247  
Aperto dalle 8 alle 20.30, chiuso lunedì

In pieno centro, affollato da turisti e fiorentini, un vero tempio del caffè: da scegliere, da acquistare, da gustare, da annusare. Completano l'offerta un po' di pasticceria tradizionale e, a pranzo, una ricca scelta di salati, primi piatti, insalate.



## Pranzo

### Rosticceria Giuliano Centro

Via de' Neri 74r, Firenze.  
Tel. 055 2382723. Chiuso il lunedì

A un passo dall'uscita degli Uffizi, si mangia bene e a prezzi accettabili. Un banco enorme con i piatti più tipici della cucina fiorentina, tante verdure crude e cotte, formaggi, polpette e altre bontà. L'accoglienza è svelta e sorridente, lo spazio è limitato: si mangia gomito a gomito con pubblici funzionari, turisti, bancari e artigiani.

### Casadei&Piazzini

Viale Don Minzoni 1r, Firenze.  
Tel. 055 576555. Aperto solo a pranzo, chiuso la domenica

Giorgio e Roberto sono stati pionieri nel capire le esigenze di chi ha bisogno di pranzare velocemente. Dopo molti anni, coadiuvati da Rita, continuano a sfamare bene frotte di impiegati, professionisti e operai, riuscendo a non far comprime dalla fretta o dalla necessità di spendere poco la qualità dei piatti che, grazie a Giorgio, sono concentrati di sapore e fantasia, con un occhio alla tradizione regionale e l'altro al piacere di coccolare i clienti. Prezzi da amici.



## Spuntino

### Vinandro

Piazza Mino 33, Fiesole (FI).  
Tel. 055 59121. Sempre aperto

Un locale piccolo piccolo, che proprio in questo periodo festeggia i cinque anni di apertura. La ricetta del successo è semplice: un ambiente caldo e raccolto che si apre nella bella stagione a un gradevole dehors; la gentilezza di Alessandro che accoglie gli avventori e fa da tramite con la cucina, i cui piatti strizzano l'occhio alla novità senza perdere di vista le radici toscane; e infine la possibilità di mangiare a tutte le ore salumi, formaggi e gli squisiti dolci.

### Il Re Gelato

Viale Strozzi 8r, Firenze.  
Tel. 055 495939. Chiuso il lunedì

All'angolo fra il viale Strozzi e via XVII Aprile, dove un tempo c'era un negozio di passamanerie, ora una gelateria offre alcuni dei gusti più buoni della città. La sicilianità del luogo sta, oltre che nei gusti canonici (pistacchio di Bronte, mandorla di Avola, cannella, caffè), in alcune squisitezze sicule non gelate, come i cannoli di ricotta, le cassatelle e gli arancini; e nella gentilezza non formale di chi sta al banco. Buone anche le granite.



## Aperitivo

### Casa del Popolo di Borgunto

Via Matteotti 29, Borgunto Fiesole (FI).  
Tel. 055 597002. Chiuso il lunedì

È tempo di crisi e siete in cerca di un posto low cost per l'aperitivo? Qui trovate quanto serve, un po' spartano forse, ma non manca niente: vini e spumantini onesti, qualche cocktail semplice (l'americano), birre di qualità, patatine fritte, noccioline e salatini. Ma sulla grande terrazza la bellezza del panorama, i tramonti struggenti e l'aria fine di Fiesole sono di primissima classe.

### Caffetteria delle Oblate

Biblioteca delle Oblate, via dell'Oriuolo 26 (altana - ultimo piano), Firenze.  
Tel. 055 2639685. Aperto dalle 9 alle 19, il mar/gio/ven fino alle 22. Chiuso la domenica e il lunedì mattina

Buona per l'aperitivo, la raccomandiamo a qualsiasi ora del giorno: perché è

uno dei luoghi più belli di Firenze, dove chiunque può muoversi, sedersi, parlare, pensare, leggere, mangiare; perché la cupola del Brunelleschi sembra proprio di toccarla. Il servizio è gentile, tutto il resto può migliorare.



## Cena

### Grano salis

Via Dante Alighieri, Lucca.  
Tel. 0583 1900093. Chiuso il lunedì

Ecco un posto dove si vorrebbe tornare spesso. Sede ultramoderna fuori le mura, décor raffinato e accogliente. Idea originale: più locali in uno (pizzeria, wine bar, baccaro di pesce, gastronomia). Idea geniale: coniugare prodotti locali al meglio della produzione europea, mediare fra tradizione italiana e ricette etniche (in fondo anche la pizza verace e il biroldo lucchese sono piatti etnici). Carta dei vini ammirevole, prezzi corretti.

### Ora d'Aria

Via Ghibellina 3c/r, Firenze.  
Tel. 055 2001699. Aperto solo la sera, chiuso la domenica

La creatività non è spocchiosa; la cura dei piatti, in prevalenza di pesce, non è maniacale; lo stile è quello impresso da Marco Stabile, chef poliedrico che ha portato questo locale a livelli veramente notevoli per qualità e originalità dell'offerta. Ulteriore nota di merito: il personale, attentissimo, professionale, è sempre pronto a mettere a proprio agio l'ospite.



## Notte

### Circolo Aurora

Torrino delle mura di piazza Tasso, Firenze. Tel. 055 224059

Aperto lun-sab 12-24, dom 10-24  
L'atmosfera è quella di altri tempi, di quartiere popolare, di animatori di società sportiva; i ritocchi, l'ammodernamento e l'attuale gestione fanno di cura dei particolari e di buon gusto. I piatti sono pochi, essenziali, non banali e arricchiscono l'offerta del bar, aperto fino a tardi. I locali del circolo sono a disposizione dei soci per piccoli concerti, eventi, merende per bambini.

# Un siciliano a Roma: Filippo La Mantia all'Hotel Majestic

di **Leonardo Romanelli**

L'apertura di un nuovo ristorante in **Via Veneto**, a Roma, fa sempre notizia: quando questo avviene ad opera di **Filippo La Mantia**, che già da solo riesce a far parlare di sé anche senza muoversi, ecco che si raggiunge il boom della visibilità; copertine di giornali, servizi televisivi, addirittura Cafonal su Dagospia, il celebre sito di gossip di Roberto D'Agostino a celebrare l'inaugurazione del locale ricavato all'interno delle stanze dell'**Hotel Majestic**. In estate si mangia in terrazza, al piano superiore, e sembra quasi non essere in mezzo a una delle vie maggiormente turistiche della città. Amato dai clienti, odiato dai critici, Filippo è invidiato per più di un motivo: sguardo

bello e assassino; cucina che non viene apprezzata dai più conservatori, per la mancanza di aglio e cipolla, ma che invece riscuote il consenso di un pubblico alquanto variegato; frequentazione di molti artisti e personaggi del jet-set: tutto questo, essendo un successo, non viene certo perdonato facilmente. La cucina di Filippo è legata alla **Sicilia**, sono i profumi a primeggiare, i sapori mai eccessivi, con una particolare attenzione ai dolci; i soffritti non li utilizza per evitare di fare una cucina pesante e

difficile da digerire. Menu non eccessivo, poche specialità sicure, come la **caponata**, il **pesto di agrumi** con il quale condire la pasta, il **macco di fave**, il **tonno** cotto in padella ripieno di caciocavallo sono alcuni esempi della sua cucina. In pasticceria opera Stephane, francese innamorato della Sicilia, che prepara **cassata** e **cannoli** in maniera sopraffina. Carta dei vini dedicata sempre alla terra di origine di Filippo, servizio sorridente ed efficace. 70 euro esclusi vini per un pasto completo.



*Filippo La Mantia. A sinistra la terrazza del ristorante*



## Ristorante Filippo La Mantia Hotel Majestic Roma

Via Vittorio Veneto, 50  
00187 Roma - +39 331 7858542  
Per info e prenotazioni: [chef@filippolamantia.com](mailto:chef@filippolamantia.com)  
[www.rome-hotels-majestic.com](http://www.rome-hotels-majestic.com)



# Brunello di Montalcino



Viaggio in Italia  
alla ricerca degli ultimi  
rivoluzionari del gusto

# Marziani e sovversivi

«**Q**uando da ragazzo studiavo la comune di Parigi e mi immaginavo con una bandiera in mano a difendere la libertà, avevo un'idea della sovversione ben lontana dall'insaccare un salume, vendemmiare in collina o usare il caglio naturale e il latte crudo per produrre un grande formaggio». Così scrive Michele Marziani nel suo blog ([www.michelemarziani.org](http://www.michelemarziani.org)) e la domanda sorge spontanea: ma che c'azzecca la sovversione con la cucina? Michele Marziani è autore di molti libri (tra cui *Il gambero nero*, *Lungo il Po* e il nuovo romanzo *La signora del caviale*) che raccontano il mondo enogastronomico e rurale. E proprio la curiosità verso questo mondo l'ha portato ad appassionarsi a una associazione, quella dei "Sovversivi del gusto": **a far partire tutto, un oste, Adriano Liloni**, patron della trattoria Pegaso di Gavardo, nel Bresciano. Non riusciva a sopportare l'idea che la globalizzazione facesse scomparire i grandi formaggi delle valli bresciane. Così ha cominciato a riunire **piccoli produttori di cose buone** per promuoverli, valorizzarli, creare scambi tra di loro. Il progetto ha funzionato,

di Cinzia  
Collini



tanto che nel tempo si sono uniti altri produttori accomunati dalla convinzione che possano sopravvivere prodotti buoni, autentici anche all'interno del mercato globale.

«Ho sempre girato l'Italia per raccontarla – ci dice Michele – ecco il perché del mio coinvolgimento in questo progetto. I "Sovversivi del gusto" hanno deciso di farsi conoscere e hanno pensato che la formula potesse essere quella di **un libro fotografico** che mostrasse i luoghi e le persone che stanno dietro ai sapori. Così hanno coinvolto **Marco Salzotto**, un bravissimo fotografo. Poi mi hanno chiesto di accompagnare Marco perché

raccogliessi le storie e i luoghi dove operano i Sovversivi. Così ho girato per l'Italia, tra aziende "sovversive" per tutto il 2008».

**Un'avventura lunga un anno**, che gli ha fatto conoscere realtà diverse e difficili da dimenticare. Un viaggio che è ripreso alla fine di questa estate, in una sorta di seconda puntata che dovrebbe essere pronta entro la fine dell'anno e raccontata in diretta sui blog di Michele e Marco. Le persone incontrate per il secondo



libro si sono avvicinate al gruppo solo dopo l'uscita del primo, ma hanno storie bellissime e grandi leccornie da proporre. In più colmano un vuoto geografico che il primo libro aveva: in questo secondo volume ci sono anche siciliani e sardi.

### Gli insospettabili

Ma chi sono veramente questi sovversivi? **Sono degli insospettabili:** «Del mio viaggio mi hanno colpito le persone, soprattutto i giovani che hanno fatto scelte di ritorno alla terra e fanno rivivere sapori antichi con una consapevolezza e una cultura nuova. Gente che ha fatto l'avvocato e ha scoperto che era meglio il vecchio oliveto di famiglia, manager con tanto di laurea alla Bocconi che stufi di occuparsi di industrie hanno preferito potare le vigne, figli di contadini che hanno dovuto litigare per tornare alla terra dei genitori dopo che questi li avevano fatti studiare. Trentenni che accettano di vivere ai confini del mondo, in alpeggi a 1500 metri, tra un pugno di anziani, perché la montagna non si spopoli». Nessuna nota negativa, dunque? Sembrerebbe di no. L'unico

vero rammarico è che i Sovversivi **non sempre vengono premiati dal consumatore**, che molte volte non sa distinguere tra una cosa buona e ben fatta e un qualsiasi altro prodotto industriale. Storie di persone e di cibi, di sapori autentici. Come succede in Toscana, che secondo Michele è una delle regioni più attente a questi aspetti e nella quale si possono trovare interessanti storie e personaggi: «Nel primo libro dei sovversivi per la Toscana sono presenti oli eccellenti, grandi vini, la splendida torta al cioccolato di Claudio Pistocchi, ristoratori di tradizione; io sono molto legato a Filippo Cintolesi: fa **il Chianti più Chianti nel cuore del Chianti** da vigne vecchissime e non può chiamarlo Chianti perché lo fa alla maniera antica, mescolando anche le uve bianche che il disciplinare di produzione della docg ha tolto. Ma il Chianti una volta si faceva così, anche con le uve bianche presenti nel vigneto assieme a quelle rosse. In qualche modo la burocrazia, perché di questo si tratta, espropria le persone dal poter usare il nome vero di quello che fanno».



Foto © Marco Salzotto

**VINANDRO®**  
 PATTI CALDI, MERENDE, RISTORI e DESINARI  
 VINO e DESCO MOLLE



**SI MANGIA DA RE!**  
 FIESOLE · PIAZZA MINO, 33  
 TEL. 055 59.121 SI MANGIA ANCHE FUORI  
 MEGLIO PRENOTARE  
 TUTTI I GIORNI A PRANZO E CENA, A PARTE IL LUNEDÌ

**PREZZI ONESTI**

# Sei personaggi in cerca di sapore



## **Giulia Dirindelli** Il mestiere del gusto

Dichiara di non poter concepire un'occupazione fuori dal mondo del food & wine Giulia Dirindelli, addetta stampa dell'Azienda Cecchi di Castellina in Chianti, che ha fatto di sapori e odori, ma anche storia, tradizioni e persone il proprio lavoro. Occuparsi della comunicazione di una grande azienda è un compito non facile in quanto spazia in ogni ambito, sia esso commerciale, agronomico, enologico o di marketing. Quando poi il mercato in cui si opera non è solamente uno bensì 56, è ancora più difficile. Ma a Giulia non manca la positività e la voglia di crescere, mettersi in discussione, incontrare persone. E viaggiare, viaggiare, viaggiare.

## **Sergio Talenti** Il talento della sperimentazione

*Io sono il mese di ottobre* (Aida Edizioni) è l'ultima opera di Sergio Talenti, che qui pone al centro della sua attenzione la metropoli, privilegiando come sempre ricerca e innovazione, anche attraverso i nuovi linguaggi tecnologici e ipermediali. Il libro sarà presentato al deGustiBooks con l'accompagnamento di *Synthesis*, performance coreografica della compagnia Movimentoinactor Teatrodanza di Flavia Bucciero, realizzata appositamente per l'opera di Talenti, che con uno sguardo alla memoria e al futuro comunica l'alienazione dell'uomo contemporaneo. I suoi testi hanno suscitato l'attenzione di editori attenti alla sperimentazione, in

particolare *City Lights*, con cui ha partecipato a numerose letture pubbliche confrontandosi con migliaia di giovani a Venezia, Torino, Bologna, Firenze, Roma, Napoli, Cagliari, Cosenza ed altre città. In cantiere: un libro di video-poesia dedicato alle scuole.

## **Marino Niola** Antropologo in cucina

L'enogastronomia vista con lo sguardo di un antropologo: *Si fa presto a dire cotto. Un antropologo in cucina* (edizioni Il Mulino) è il libro più recente di Marino Niola, docente di Antropologia dei simboli all'Università degli Studi di Napoli Suor Orsola Benincasa, nonché editorialista di "La Repubblica" e presidente del Teatro Stabile di Napoli. Antropologo della contemporaneità, si occupa dei miti e dei

simboli che affollano l'immaginario del nostro tempo: fra questi, naturalmente, anche il cibo, con le sue tradizioni, i suoi stereotipi e il suo legame con il territorio e quindi con l'identità stessa della gente. A partire da ottobre sarà in libreria con la sua nuova opera *Il libro delle superstizioni* (editore L'Ancora del Mediterraneo).

## **Guia Pozzi** La nuova vita delle cose

45 anni, diploma di ragioniera, poi scuola di grafica pubblicitaria a Milano, per Guia Pozzi l'attività artistica è una passione – peraltro già presente in famiglia – che lei comincia a coltivare facendo pittura su ceramica, mentre nella vita "seria" lavora nel mondo della grafica. Intorno al 2001-2002 la svolta: Guia sceglie

di realizzare le sue creazioni utilizzando materiali riciclati e vecchi oggetti. Una mostra permanente delle sue opere è presente presso l'Agriturismo Il Peraccio ([www.ilperaccio.it](http://www.ilperaccio.it)). Nella sua attività artistica ricicla tutto: a casa fa la raccolta differenziata, raccoglie gli oggetti ai cassonetti, conserva le cose che si rompono, gli oggetti vecchi, per dar loro una nuova vita o una nuova destinazione attraverso l'arte.

## **Luca Bertini** Eclettico organizzatore

Animatore culturale e cantante lirico, da sempre appassionato di cucina, nel 1986 Luca Bertini crea Il Cappellaio Matto, una delle prime aziende di catering innovativo a Firenze. In seguito nasceranno

anche Cashing e EtnoCatering, prime aziende di catering casher e etnico. È del 1987 l'intuizione vincente della formula delle manifestazioni estive: a Firenze, in collaborazione con Controradio, organizza Bar After al Parterre. Seguiranno, nel 1991, Summertime in Jazz a Prato, concorso per nuovi talenti jazz che scoprirà molti giovani musicisti fra cui Stefano Bollani

e Fabrizio Bosso e, dal 1997 al 2006, Rime Rampanti. Nel 2002 apre in via de' Benci a Firenze El Taco, prima taqueria messicana in Italia. Nominato nel 2008 direttore operativo del Treno del Vino di Montalcino e direttore di Winestation, la Stazione del Vino di Torrenieri-Montalcino, è passato poi a guidare la direzione e la cucina della Caffetteria delle

Oblate, aperta nel maggio 2009 e attualmente in piena attività.

### **Mike Ballini** **Rumore** **o armonia?**

«Qualunque rumore, da una fabbrica al traffico cittadino, anche semplicemente al rumore di un ristorante, se viene ripetuto meccanicamente diviene un ritmo, se questo ritmo cambia

frequenza passando ripetutamente dagli alti ai bassi, può divenire melodia, più suoni in accordo tra loro creano un'armonia»: è così che l'Orchestra del Rumore Ordinato di Mike Ballini traccia il manifesto della propria musica. Lui, Mike, chitarrista con solida esperienza blues e rock, ha costruito con Michele Scerra e Angelo Crocamo, ai quali si è aggiunto poi

Andrea Brogi, questo progetto musicale che nel 2009 ha prodotto anche un primo disco, "Mestierante": lo definiscono un disco "domestico", anche perché è stato registrato in garage, «per rispettare l'unico cliché del rock'n'roll che sta a cuore alla band: quello della purezza». Al deGustiBooks, nel loro Rumore Ordinato troverà spazio anche... il vino.



**IL PIÙ ALTO FRA I CHIANTI**

*Chianti Rufina*

# La dispensa

Potrete assaggiare i prodotti descritti in queste pagine a **deGustiBooks** (Firenze, Fortezza da Basso 15/18 ottobre)

## Vino

### Casa del giglio

La famiglia Santarelli, proprietaria dell'azienda Casa del giglio, si occupa di vino sin dall'Ottocento. Una passione antica che dà frutti eccellenti: i vini prodotti dalla famiglia Santarelli hanno ottenuto diversi riconoscimenti, tra cui sei Gran menzioni al Vinitaly 2009 per i bianchi Antinoo 2007, Satrico 2008, Chardonnay 2008, per i rossi Cabernet Sauvignon 2006 e Mater Matuta 2006 e per il rosato Albiola 2008.

**Prezzo: da 3,40 euro a 28 euro** per i vini in bottiglia da 0,75 lt.  
[www.casaledelgiglio.it](http://www.casaledelgiglio.it)

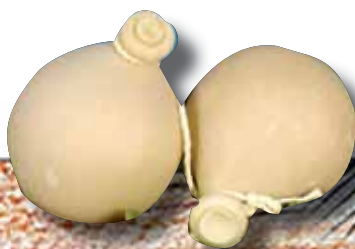


## Formaggi

### Latteria Salvia

La migliore tradizione casearia lucana vive nei formaggi della Latteria Salvia di Tito, cittadina in provincia di Potenza. Ce n'è per tutti i gusti, dai freschissimi come il fior di latte o la burrata, fino al provolone, stagionato in grotte naturali per un periodo che va da 7 fino a 18 mesi. Tra i formaggi a media stagionatura, il rinomato caciocavallo silano Dop, dalla caratteristica forma a pera. La produzione dell'azienda include anche il burro, la ricotta, la ricotta salata, e i formaggi caprini come il caciocotta e le tome.

**Prezzo indicativo a partire dai 9,80 euro al chilo**  
[www.latteriasalvia.it](http://www.latteriasalvia.it)



## Tortapistocchi al cioccolato Pistocchi C & C

Immaginate un forno pervaso da un profumo intenso e vellutato, dove le torte vengono preparate manualmente una per una, utilizzando solo miscele delle migliori varietà di cioccolato, cacao amaro e poca crema di latte. Aprite gli occhi: probabilmente vi trovate nel laboratorio della famiglia Pistocchi, che da 16 anni produce l'omonima torta. Morbida e cremosa, è adatta a essere servita a fine pasto, come dessert, o per essere consumata da sola, per puro piacere. Alla storica ricetta della "Classica" al cioccolato, l'azienda ha nel tempo affiancato le varianti al peperoncino, alle amarene, agli agrumi di Sicilia e al caffè. Tutte preparate senza zucchero, uova, burro e farina.

**Prezzo: 25 euro** per il formato da 400 grammi - [www.tortapistocchi.it](http://www.tortapistocchi.it)



## Aceto balsamico

### L'Acetaia

Un condimento gustoso, dolce e acido a un tempo, dal colore bruno scuro, denso come uno sciroppo... chi non riconosce, in questa descrizione, l'inimitabile aceto balsamico di Modena? Quasi nessuno più si stupisce di fronte agli svariati impieghi di questo versatile prodotto, adatto a insaporire verdure, carne, pesce, straordinario su fragole o gelato fiordilatte. Vere e proprie esperienze gustative per le quali è sufficiente un cucchiaino scarso. L'Acetaia, azienda posta ai piedi delle colline modenesi, coltiva dal 1970 la passione per l'aceto balsamico tradizionale, ottenuto tramite processi naturali, senza alcuna aggiunta di sostanze aromatiche.

**Prezzo: da 6-7 euro** per un aceto di uso quotidiano fino a **50 euro** e oltre per gli aceti più pregiati  
[www.acetaiamontale.it](http://www.acetaiamontale.it)

## Dolci

### Compagnia del dolce siciliano

A Follonica, in provincia di Grosseto, esiste una pasticceria dove è possibile ritrovare la varietà, i colori, i sapori della autentica tradizione siciliana. È la Compagnia del dolce siciliano dei fratelli Cacciaguerra, nati in Toscana ma originari di Enna. La loro produzione annovera cassate, cannoli, frutta di marzapane, pignolata, cioccolatini siciliani misti e tante altre specialità. Una citazione a parte meritano i Ricci, cioccolatini tipici di Enna, fatti con un impasto a base di farina, zucchero, uova e marsala che viene infornato e in seguito frantumato e rimpastato in forma sferica.

**Prezzo: euro 2,50 al pezzo per i cannoli**



### Gelati **Malotti**

Da sempre Malotti fa i gelati con passione artigiana, scegliendo con cura gli ingredienti dei suoi oltre 40 gusti. Frutta fresca, nocciole del Piemonte, pistacchio di Bronte: ogni tipo di gelato è fatto solo con materie prime di eccellente qualità. Accanto ai gusti tradizionali, la gelateria propone nel periodo estivo due specialità, disponibili comunque su ordinazione nel resto dell'anno: i sorbetti alcolici al limoncello, al negroni, al biancosarti, e i gelati salati. Deliziosi anche i semifreddi e le torte gelato. Malotti è tra le gelaterie di Firenze che producono gelati senza glutine.

**Prezzo dei coni:  
a partire da 1,50 euro**

### Caffè **Mokaflor**

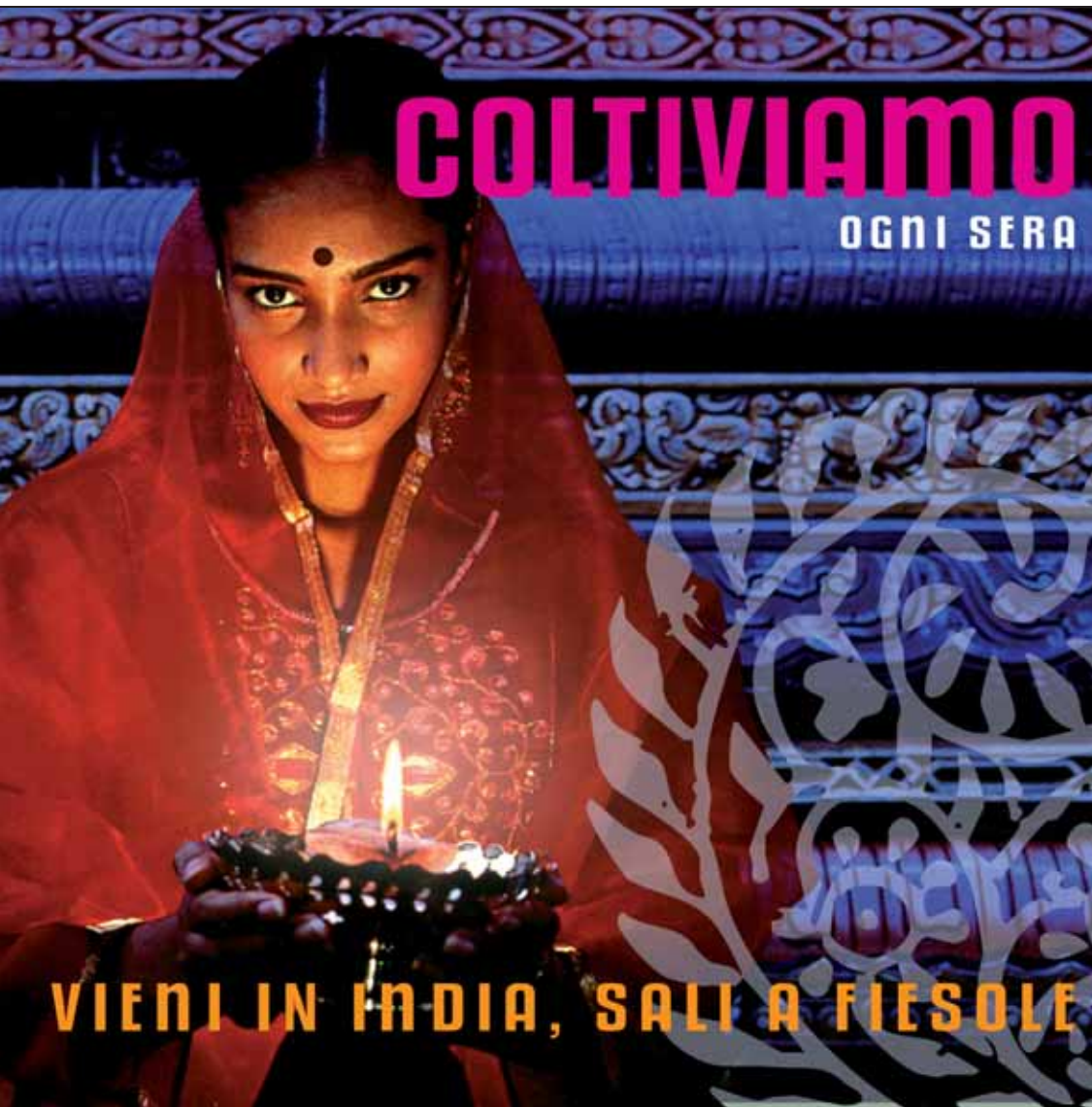
Fare il caffè è un'arte che alla Mokaflor viene tramandata di padre in figlio dal 1952, anno in cui quest'azienda vide la luce sotto la forma di una piccola bottega "a otto passi" da piazza della Signoria. Da allora Mokaflor è cresciuta molto, ma le sue scelte sono sempre state ispirate alla qualità del prodotto; ancor oggi, ad esempio, utilizza metodi di torrefazione artigianale. Vastissima la linea di prodotti, che vanta oltre 50 articoli. Attenta ai problemi etici, la Mokaflor realizza anche ECUO – miscela di caffè prodotti e commercializzati secondo i principi e la certificazione FLO "Fair Trade" equo e solidale – e un caffè Bio certificato dal marchio EC&Q.

**Prezzo indicativo: dai 4 euro  
ai 17 euro - [www.mokaflor.it](http://www.mokaflor.it)**

### Caponata rusticana **Solo Sole**

La caponata, una ricetta che in Sicilia si tramanda di madre in figlia, di nonna in nipote, dosi misurate "a occhio" per un piatto tradizionale in cui i rapporti di forza tra gli ingredienti variano da una casa all'altra. Solo Sole propone la sua personale caponata rusticana, ricetta tipica di Catania che si distingue dalla caponata palermitana per la presenza, tra gli ingredienti, dei peperoni. Piccola azienda a conduzione familiare, la Solo Sole adopera metodi artigianali che bandiscono additivi chimici, conservanti e aromi aggiunti. Ideale come antipasto, la caponata può essere servita fredda o appena scaldata con l'aggiunta di mollica di pane tostata.

**Prezzo indicativo: 7 euro**



**COLTIVIAMO**  
OGNI SERA

**VIENI IN INDIA, SALI A FIESOLE**

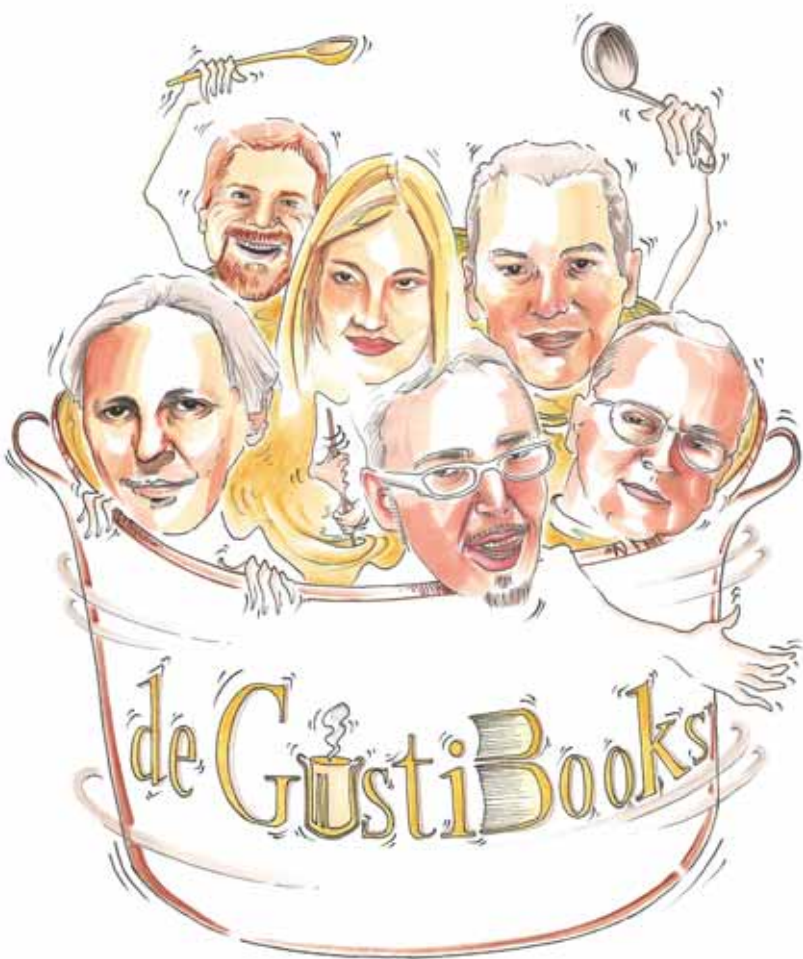
**EMOZIONI**  
OGNI CENA È UNA FESTA!

Chiudi gli occhi,  
assaggi un boccone  
e intravedi  
un posto lontano...

ristorante indiano a  
fiesole (firenze)  
via gramsci 43a  
tel. 055 59 99 00  
gradita la prenotazione  
riposiamo il martedì



Terra dei  
Budda



# Dieci domande agli chef

Sei artisti dei fornelli si raccontano, fra carriera e passioni, sogni ed esperimenti, in attesa di deGustiBooks

**L**e 10 domande a Berlusconi in confronto sono uno scherzo. Le nostre vanno più a fondo: cibo, libri, esperimenti, ricordi, insomma tentiamo di rubare l'anima ai sei fantastici chef che incontreremo a deGustiBooks. E che, inspiegabilmente, ci rispondono volentieri. Se volete conoscerli meglio, però, dovete vederli da vicino e gustare i loro capolavori. Intanto, un assaggio.

## Le 10 domande

1. Qualcosa su di te: età, lavoro, percorso professionale.
2. Perché sei diventato chef?
3. Il tuo piatto forte, quello più creativo, il piatto più interessante che hai provato.
4. Abbinamenti cibo/vino: il tuo più riuscito, il migliore provato in altro ristorante.
5. L'ingrediente preferito, il ristorante preferito.
6. A casa tua: cucinare o lasciar cucinare?
7. Il cliente che non hai avuto e per cui vorresti cucinare.
8. Km zero e biologico: cosa ne pensi?
9. Il libro sul tuo comodino e quello che ti è piaciuto di più.
10. Food blogger: sinceramente, se ne sentiva la mancanza?

di Sabino Berardino



### Maurizio Di Mario

1. 36 anni, alla Pasticceria Adriano di Orvieto da 16 anni.
2. Per la passione, la continuità dell'azienda di famiglia, la possibilità di esprimersi in diverse forme, incontrare gente nuova.
3. Il mio piatto forte? Il cioccolato in tutte le sue forme. Il più creativo, cioccolato affumicato in abbinamento al cinghiale in umido. Il più interessante che ho trovato, la creme brûlée al foie gras con sorbetto al Sauternes.
4. L'abbinamento migliore che ho provato è in un piatto: filetto di maiale bardato di lardo di Colonnata con salsa al pecorino e pere al vino rosso di Montefalco.
5. L'ingrediente: la vaniglia. Il ristorante: Erard a Maiolati Spontini (Jesi).
6. A casa mia preferisco cucinare.
7. No comment.
8. Sono favorevole. Credo che debba esistere una stagionalità dei menu.
9. Sul comodino, *La danza del gabbiano* di Camilleri. Il preferito, *Nel giardino del diavolo*, di Allen Stewart.
10. Il cibo è passione e arte e come tale va rappresentato in tutte le sue forme...





### Filippo La Mantia

**1.** 49 anni, ho aperto dal 12 giugno il mio ristorante Filippo La Mantia all'interno dell'hotel Majestic a via Veneto 50, Roma.

**2.** Avevo il bisogno di mangiare in maniera differente e soprattutto di divertirmi in cucina. Sono diventato cuoco per amore.

**3.** Il mio piatto forte è la "mia" caponata di melanzane con i pistacchi di Bronte. Il più interessante è la cipolla caramellata di Oldani. Io non mangio cipolla ed è stato un atto di grande amicizia verso la sua cucina, ma alla fine ho fatto bene! Uno dei miei piatti più creativi è la pasta con il succo di uva, il finocchietto selvatico, i capperi, menta e caciocavallo ragusano.

**4.** Ho abbinato alla caponata il Marsala ed è stata una scelta felicissima. Per il resto, non sono un gran bevitore...

**5.** Il mio ingrediente preferito è il basilico. Ristorante preferito? Da Heinz Beck... e da mia madre.

**6.** Lasciar cucinare...

**7.** Vorrei cucinare per Nelson Mandela... con il Dalai Lama.

**8.** Lo desidero da sempre... ma a Roma è difficile. Invidio (in bene) i miei colleghi che operano in territori dove hanno tutto a portata di mano.

**9.** Sul comodino ho *L'ingrediente segreto* di Heinz Beck, ma ho appena finito di leggere *La mia cucina pop* di Davide Oldani e *La fortuna non esiste* di Calabresi.

**10.** Mah! Odio quelli che si nascondono dietro un nickname. Almeno avessero (non tutti ovviamente) il coraggio e le palle di mostrarsi realmente per quello che sono invece di infangare il lavoro di noi cuochi.



### Velia De Angelis

**1.** 35 anni, alla Champagneria Orvieto da 3 anni.

**2.** Ho cucinato sin da piccola, i miei giocattoli erano sempre pentole e pentolini. Per caso sono entrata nel ristorante di una mia amica e un po' per hobby e passione ho

intrapreso questo lungo percorso.

**3.** Questa sera zabaione al latte di mandorle con pane salato e scaglie di mandorle caramellate.

**4.** Il mio miglior abbinamento: cinghiale al cioccolato con birra nera, o verdure in tempura alla vaniglia con un bel calice di champagne. Il migliore che ho provato? Cous cous al cocco e frutti di mare grazie al mio amico chef Marcello Valentino.

**5.** Sarà peccato dire pomodoro? Adoro i pomodori in tutte le varianti possibili... Il miglior ristorante in cui ho mangiato è l'Hotel San Pietro di Positano, 1 stella Michelin. E magari la seconda gliela assegno io.

**6.** A casa mia preferisco cucinare io... se poi devo pulire io questa cosa è categorica.

**7.** Vorrei cucinare per un politico famoso, o magari un attore comico... almeno mi faccio due risate.

**8.** Non è semplice trovare tutto in zona. Io mi affido a piccole produzioni locali bio di ottima qualità.

**9.** Sto leggendo *Stabat Mater* di Tiziano Scarpa. Tra i miei preferiti, *L'amico ritrovato* di Fred Uhlmann, *Se questo è un uomo* di Primo Levi o *Delitto e castigo* di Dostoevskij.

**10.** Io che lavoro ho poco tempo da dedicare al blog e trovo difficoltà a trascrivere ricette e creazioni. Dovrei usare un laptop in cucina, magari sapesse impastare pane e pizza, per me sarebbe un sogno!

### Sergio Maria Teutonico

**1.** 38 anni, docente presso Afp Colline Astigiane – Scuola Alberghiera di Agliano Terme (At) da circa un anno, oltre a numerosi incarichi di docenza e consulenza in Italia e all'estero.

**2.** Da bambino andavo a trovare mio zio, lo chef Giuseppe Venturo, nel ristorante dove lavorava a Milano; vederlo con la giacca bianca e i pantaloni sale e pepe, ma soprattutto con il lungo tocco bianco in testa, rapiva la mia immaginazione.

**3.** Non esiste per me un piatto forte ma più che altro lo stato d'animo in cui mi trovo nel preciso attimo in cui cucino. Il mio



piatto più creativo? Quello che organizzo quando ho amici e nipoti a cena e il frigorifero vuoto!

- 4.** Sono un sommelier oltre che cuoco e sono convinto che l'abbinamento sia in fondo una questione squisitamente soggettiva.
- 5.** L'ingrediente preferito: la mia passione. Il miglior ristorante in cui ho mangiato: posso dire la cucina di mia madre? Altrimenti dico nella mia!
- 6.** A casa mia è indifferente, purché poi non debba lavare i piatti da solo...
- 7.** Vorrei cucinare per i miei genitori.
- 8.** Dove posso preferisco prodotti locali e del territorio, appoggio ogni particolarità enogastronomica, evitando l'omologazione del gusto.
- 9.** Sul comodino: oltre a Dylan Dog, ho *Il Vangelo secondo Biff* di Christopher Moore e altri. E l'ultimo che ho scritto... prima o poi un editore me lo pubblicherà.
- 10.** Ci sono persone davvero piene di iniziativa, altre che magari dovrebbero bruciare il loro pc per le baggianate che scrivono, ma ho amici food blogger molto validi che potrebbero farlo di professione, se esistesse intendiamoci!



### Arturo Dori

- 1.** 47 anni, lavoro direttamente nelle cucine dei miei clienti (privati o aziende).
- 2.** Sono diventato chef per passione e un po' anche per caso.
- 3.** Il mio piatto forte? Il pesce e la selvaggina di piuma. La mia non è una cucina creativa. Il più interessante mai provato: il loaker di foie gras di Mauro Uliassi accompagnato da uno shot di Kir.
- 4.** Il mio, piccione con uno splendido Gevrey Chambertin regalatomi dal grande Armand Rousseau. Provato: da Carlo Cracco, agnolotti di sfoglia di uovo (con l'ormai famoso uovo marinato) ripieni, accompagnato da un calice di Pineau de Charentes consigliatomi dal mitico sommelier Luca Gardini.
- 5.** L'ingrediente preferito: i carciofi, i crostacei, i ricci di mare! Il miglior ristorante in cui ho mangiato: il "fu"

Gambero Rosso di San Vincenzo.

- 6.** A casa mia preferisco cucinare e mia moglie non mi ostacola assolutamente!
- 7.** n.p.
- 8.** Non sono interessato al biologico, a mio avviso non incide sulle proprietà organolettiche delle materie prime; sono invece per i prodotti freschi e stagionali.
- 9.** Il libro sul comodino: quello sui formaggi di Slow Food. Il preferito: *Kitchen confidential*.
- 10.** Sinceramente non troppo.



### Italo Bassi

- 1.** 40 anni, da 20 all'Enoteca Pinchiorri insieme allo chef e amico Riccardo Monco.
- 2.** Sono diventato chef per la passione e la voglia della cucina, trasmessa (anche se sembra banale) dalla famiglia dei miei nonni che vivevano in campagna: ogni giorno si doveva preparare da mangiare per una ventina di persone.
- 3.** Ogni piatto fatto con passione e amore è un gran piatto. Il piatto creativo più interessante che ho provato: anche se non sembra, la purea di patate di Robuchon.
- 4.** Miglior abbinamento mio: risotto al fegato grasso con Champagne d'annata. Provato: lepre in salmì con un grande Bordeaux.
- 5.** L'ingrediente preferito: olio d'oliva. Il ristorante: Chateaux di Robuchon a Tokyo.
- 6.** Dipende dai momenti.
- 7.** Per riconoscenza per mio padre. E poi, sapendo che è anche un amante della cucina italiana, per il presidente Obama.
- 8.** Penso che se le cose sono fatte come dovrebbero essere fatte, non importa etichettarle.
- 9.** Libro sul comodino: *Diobò che bello!* di Marco Simoncelli (un regalo, sono un patito delle moto). Il preferito: *Memorie di una geisha* (visti i miei trascorsi in Giappone).
- 10.** Ora forse si sta esagerando, usando internet qualunque persona può sentenziare ed esprimere giudizi, anche non avendo la minima competenza.



vetrerie e  
cristallerie

Forniture Alberghiere  
Personalizzazioni  
su vetro e porcellana

[www.faravetriere.it](http://www.faravetriere.it)

FARA s.r.l.  
Vetriere e Cristallerie  
Via Tevere, 6  
50025 Martignana  
Montespertoli (FI)  
Tel. 0571/67.61.76  
Fax 0571/67.60.03  
e-mail: [info@faravetriere.it](mailto:info@faravetriere.it)



Orto in terrazza (allestimento di Stefano Pissi)

# Orto circuitto

di Chiara  
Tacconi



**O**rti urbani: un sogno, una realtà sommersa, un futuro possibile, un ossimoro? Nemmeno la definizione è facile. E per capire cosa sono, come si fanno, a che servono, arriva al deGustiBooks il convegno *Pomodori metropolitani* (venerdì 16 ottobre ore 15.30), che metterà a confronto architetti, agronomi, associazioni, chef, cittadini. Se consideriamo orto urbano ogni pratica agricola in città, dall'insalata sul balcone agli orti sociali, le esperienze non si contano. **Stefano Pissi**, agronomo e fondatore dell'associazione gli Ortisti, porta ovunque, dai tetti ai terrazzi, la sua idea di orto. Suo il progetto e l'allestimento del bellissimo **orto in cassette** di legno sul terrazzo del gastronomo Davide Paolini, a Milano, così come quello per lo chef Fabio Picchi, a Firenze. Il suo è un approccio concreto: si fa l'orto dove è possibile. Anche se la terra non c'è, anche nei cortili, ci si adatta allo spazio purché ci sia un po' di luce. «Il traffico? Certo, un orto in città non respira un'ottima aria, ma anche quello che compriamo spesso è coltivato ai bordi delle autostrade. Almeno possiamo controllare acqua e terreno e non usare prodotti chimici». Istruzioni per l'uso: «Se faccio un orto in cassetta

Viaggio tra le esperienze  
di orti urbani.

Tutte al convegno  
*Pomodori metropolitani*  
a deGustiBooks

vado a trovare o comprare terreno (non terriccio!), dai vivai specializzati o dagli amici in campagna o da chi fa lavori di movimento terra. Il terriccio va usato solo per migliorare terreni troppo argillosi. Tra i recipienti, mi piace molto il legno perché è leggero e naturale, ma anche usare materiali di recupero può essere un'ottima scelta. Adesso, all'inizio di autunno, possiamo allestire il nostro orto urbano con indivia, scarola, le ultime insalate estive e le prime invernali, finocchi (anche in vaso, perché no?), rape, bietole».

## **Niente di nuovo sotto il sole**

«Da noi gli orti in città cominciano ad essere valorizzati solo adesso; spesso sono visti ancora come elementi di degrado o di rischio idraulico» spiega **Adalgisa Rubino**, docente alla Facoltà di Architettura di Firenze, che ha studiato gli orti nel contesto del paesaggio e ha messo a confronto realtà europee molto interessanti. «In Italia ancora non si è capita la potenzialità di un orto cittadino: è un'integrazione al reddito; fa risparmiare alla collettività per la gestione del verde; e può, deve essere bello. Penso alla **periferia di Parigi** dove hanno chiamato Renzo Piano per fare i capanni degli orti, o agli appezzamenti coltivati dentro i parchi, o agli orti in piazza accanto ai giochi per bambini. E poi i bellissimi orti in Germania... la lista è lunga». E chi volesse cominciare qui da noi? «Consiglio di fare un'associazione o rivolgersi a una già esistente, dialogare con l'amministrazione locale, verificare se esiste già un regolamento e soprattutto far capire che il Comune risparmierà dei soldi e che ci si propone di gestire bene il verde senza obbrobri in lamiera». Perché a



ben guardare non sono pochi i Quartieri e i Comuni che concedono spazi ai cittadini per realizzare orti. **Stefania Bulli**, laureata in architettura con una pluripremiata tesi sugli orti come forma di riappropriazione delle città, a Firenze li ha studiati e censiti. Tra orti occupati e orti concessi si contano alcune centinaia di fazzoletti di terra, quasi sempre gestiti da anziani. Lei invece sogna un "parco orticolo", verde pubblico trasformato in orti urbani, «con una funzione sociale: darebbe alle persone un senso di appartenenza maggiore, potrebbe ridurre il vandalismo, sarebbe un luogo dove i nonni possono portare i bambini». E dalla teoria è passata alla pratica, realizzando (tra gli altri) un **orto urbano alle Piagge**, quartiere difficile di Firenze. Al posto del vecchio campo, dei detriti e delle lamiere, un orto con le file ordinate di pomodori, dove la gente si ferma a chiacchierare. A volte fare un orto può essere una battaglia. Lo sa bene **Evaristo Petrocchi**, artista, avvocato e responsabile nazionale del progetto "Orti urbani" di **Italia Nostra**. «Nel cuore di Assisi volevano fare un parcheggio al posto degli orti. Ci siamo opposti e abbiamo avuto una sentenza a nostro favore. Da lì l'idea di portare in giro per l'Italia protocolli e progetti di orti urbani, coinvolgendo anche l'Ance e la Coldiretti. Mi interessa anche affermare il concetto di densità culturale: il nostro territorio si impoverisce di significato proprio come un terreno che non dà più nulla. L'orto può essere un modo per ricreare sostanza; va benissimo fare orti griffati per l'Expo 2015 a Milano, ma attenzione: il risultato potrebbe essere simile a una bistecca alla fiorentina mangiata al McDonald's».

## Scuola terra terra

I bambini nell'orto imparano subito. Guardano, provano, imitano e si appassionano. Orti scolastici fioriscono dappertutto, con mille sigle ed etichette. Gli *Orti in condotta* di Slow Food, inventati da quella Alice Waters che ha convinto Michelle Obama a fare un orto bio alla Casa Bianca, sono già un centinaio in tutta Italia. Qualcuno anche in piena città, come alla **scuola Pestalozzi** di Firenze, nel cuore del centro storico, all'ombra della basilica di Santa Croce. Qualche metro quadro strappato alle radici degli alberi secolari, ai piccioni, ai sassi, è sufficiente per inventarsi un percorso nuovo di apprendimento sul campo per la primaria. E poi si creano strane e bellissime alleanze: un bibliotecario-agricoltore che sa tutto su semine e trapianti, i genitori e nonni che si improvvisano

## Passeggiata nell'orto

**Ricetta e foto di Lorenzo Belardi**

**Ingredienti per 6 persone: 300 g di zucca gialla, Parmigiano Reggiano, un porro, 100 g di ricotta, timo fresco, Aceto balsamico Tradizionale, un mandarino verde, un finocchio, barba dei finocchi, fettine sottili di pane arrostito in padella con un filo di olio, olio extravergine d'oliva, sale maldon (sale marino).**

**Tagliate la zucca in sei rettangoli e cuocerli a vapore per 30 minuti. Tagliate i pezzetti di zucca a fettine sottili, sistematele nel piatto di portata e condite con olio extravergine d'oliva, sale, parmigiano e un filo di aceto balsamico tradizionale. Pulite bene il porro e poi tagliarlo a rondelle fini fini, saltatelo velocemente in padella per circa 5 minuti con un filo di olio e poi insaporitelo con sale pepe e timo fresco. Sistemate nel piatto una piccola quantità di ricotta, i porri e il crostino di pane. Pulite il finocchio e tenete da parte qualche ciuffetto o barba. Preparate il pinzimonio mescolando il succo del mandarino, olio, sale e pepe; sistemate le fettine di finocchio e di mandarino nel piatto e condite. Decorate il tutto con fiori di ramerino.**





Le Piagge: appezzamento coltivato (a sinistra) trasformato in orto urbano (a destra) da Stefania Bulli

Ma prima di tutto c'è la ricerca di un cibo diverso. Qualcosa fatto da noi, che ci ricordi come vogliamo essere, che ci restituisca l'alfabeto primordiale di ciò che è buono. Molti cominciano con l'idea di risparmiare e quando ormai non riescono più a smettere,

(o si riscoprono) contadini. Piantare e raccogliere può essere un divertimento ma anche una terapia. Lo hanno capito all'ospedale pediatrico fiorentino Meyer, dove hanno realizzato l'orto-giardino per i piccoli pazienti. Un "giardino senza bua" diretto discendente di una tradizione millenaria di ortoterapia, con validissimi presupposti scientifici moderni, voluto dalla **Fondazione Meyer** e riadattato agli spazi cittadini dell'ospedale, insieme ad agronomi, nonni in prestito e associazioni.

L'orto della scuola Pestalozzi



### Siamo quello che coltiviamo?

Stare all'aria aperta, riannodare il legame con la terra, imparare da soli quali sono le stagioni dei ravanelli e dei fagiolini: l'ortomania ha tante motivazioni quante le persone che ne soffrono.

perché nell'orto si divertono troppo, non ammettono di averci guadagnato tutto fuorché quattrini. "Se qualcuno ti dice che a fare un orto risparmierai, non crederci (scrive **Maria Pagnini**, ortista e autrice di **Il campo in conca**, Terra Nuova Edizioni). È come chi ti dice che giocando ci si arricchisce. Se escono i numeri, se escono i cavalli, se esce il sole. (...) Se sei stanco, spallato e sfavato, non andare dal dottore, ti riempirà di pasticche. E se proprio vuoi andarci speriamo che sia uno che fa l'orto e abbia voglia di dirti: - Da quanto tempo non hai annusato l'odore della pioggia sulla menta, non hai raccolto un mazzo di rose, non hai sbarbato le cipolline da portare in tavola? - Perché se fai l'orto ringrazi i tuoi genitori d'esser nato".

## CHIANTI CLASSICO

DAL 1716 UN VINO, UN MARCHIO, UNA STORIA.

In un piccolo lembo di Toscana, tra Firenze e Siena, il vitigno Sangiovese esprime eleganza e potenza, dando vita e corpo al vino Chianti Classico. Quella del Chianti Classico può ben vantare di essere stata la prima fra le zone vitivinicole "storiche" a ricevere un riconoscimento ufficiale sia per la qualità superiore dei suoi prodotti che per l'unicità del suo territorio. Risale infatti al lontano 1716 l'editto con cui il Granduca di Toscana, Cosimo III, delimitava la zona di produzione di questo vino. Due secoli dopo, nel 1924, 33 produttori locali, con lo stesso intento di salvaguardare la denominazione, costituirono il primo consorzio volontario in ambito vinicolo, adottando lo storico emblema del Gallo Nero. Un marchio da sempre legato alle terre del Chianti. Quel Gallo Nero che, su ogni bottiglia di Chianti Classico, nella fascetta rosa della DOCG, è garanzia per il consumatore non solo di qualità del prodotto ma anche della scoperta di nuove emozioni.



[www.chianticlassico.com](http://www.chianticlassico.com)

# deGustiBooks

Programma aggiornato al 25 settembre. Aggiornamenti e integrazioni su

**www.degustibooks.it**

## Giovedì 15 ottobre

### Ore 16.00, Stand Mokaflor

Degustazione guidata: **Il caffè, differenze e sfumature di un pianeta sconosciuto.**

### Ore 16.30, Arena del Gusto

Le degustazioni di Gola gioconda: **Si fa presto a dire extravergine!** a cura di Sandro Bosticco.

### Ore 17.00, Caffè letterario

Presentazione del libro **Non ci resta che mangiare**, di Nadia Cioptoni e Paola Marcelli, Edizioni clandestine. In collaborazione con la libreria Melbookstore. Conduce Francesca Cavini.

### Ore 17.30, deGustiKids

**Semi per creare, semi da sgranocchiare** (per bambini dai 5 ai 10 anni). Riconoscere semi diversi e usarli per giochi, figure e mandala. Laboratorio a cura di Anna Boetani e Barbara Müller, educatrici dell'Associazione "Apriti Torre".

### Ore 18.00, Arena del Gusto

**Food show.** Cucina dal vivo con **Velia De Angelis** e **Maurizio Di Mario.**

### Ore 18.30, Caffè letterario

**Libri da assaggiare, vino da conoscere.** Gioco a squadre per appassionati lettori e amanti del vino.

### Ore 18.30, Arena Grande

Presentazione del libro **Wine Sound System.** 30 vini accompagnati da buon cibo e buona musica, di Donpasta, Kowalski editore. Conduce Andrea Mi di Controradio.

### Ore 19.30, Caffè letterario

Laboratorio tematico: **Sangiovese, il re dei vitigni toscani.**

### Ore 19.30, Arena del Gusto

Degustazione a cura del ristorante **La Lancia d'Oro** di Arezzo; in collaborazione con Fipe - Confcommercio Toscana.

### Ore 21.30, Arena del Gusto

Le degustazioni di Gola gioconda: **Cinque Santi e un peccatore**, a cura di Sandro Bosticco.

### Ore 21.30, Arena Grande

Presentazione del libro **Io sono il mese di ottobre**, di Sergio Talenti, Edizioni Aida; a seguire **Synthesis**, performance della compagnia Movimento in actor Teatro danza.

## Venerdì 16

### Ore 10.30, Arena del Gusto

**Fettuccine di castagne con funghi e ricotta** a cura del ristorante **La Greppia** di San Romano in Garfagnana; in collaborazione con Associazione Cuochi Lucchesi e Fipe - Confcommercio Toscana.

### Ore 11.00, Stand Mokaflor

Degustazione guidata: **Il caffè, differenze e sfumature di un pianeta sconosciuto.**

### Ore 11.00, Caffè letterario

Conferenza stampa di presentazione del progetto **Myland: etichette per l'Abruzzo.** A cura dello Studio Doni&Associati.

### Ore 12.00, Arena del Gusto

Presentazione del libro **Senza segreti**, di Maria Elisa Landi, Edizioni Aida; a seguire degustazione di puntarelle saltate con olive Taggiasche e pecorino.

Firenze

**Fortezza da Basso**

Padiglione Spadolini

Piano Attico

**15/18**

**ottobre**

**2009**

Nell'ambito del Festival della Creatività



**I lettori e abbonati di Gola gioconda (basta portare una copia della rivista) avranno uno sconto sui laboratori e le degustazioni al deGustiBooks.**



📅 **Ore 13.30, Arena del Gusto**

**High school cooking:** degustazione a cura dell'Istituto Alberghiero Saffi.

📅 **Ore 15.30, Arena Grande**

**Pomodori metropolitani.** Incontro su esperienze, tecniche e utilità degli orti urbani.

📅 **Ore 16.00, Caffè letterario**

Presentazione del libro **Antichi "mangiari" lungo la via Francigena**, di Fabrizio Vanni, edizioni Le lettere. Partecipano all'incontro Renato Stopani e Francesca Allegri.

📅 **Ore 16.00, Stand Mokaflor**

Degustazione guidata: **Il caffè, differenze e sfumature di un pianeta sconosciuto**, a cura di Mokaflor.

📅 **Ore 17.00, Arena Grande**

**Negrone** vi invita a lezione di panino con i grandi chef: **Flavio Costa** presenta il suo panino d'autore *Parma on the beach*.

📅 **Ore 17.30, Caffè letterario**

Presentazione della guida **La gola in viaggio 2010**, con Corrado Azzolini e Marco Rossetti, conduttore dell'omonimo programma su Alice Tv, Sitcom Editore. In collaborazione con la libreria Melbookstore. A seguire degustazione di grappa con assaggi.

📅 **Ore 17.30, DeGustiKids**

**Facce di bucce** Creare figure con gli scarti della nostra tavola. Laboratorio a cura di Anna Boetani, educatrice dell'Associazione "Apriti Torre".

📅 **Ore 18.00, Arena del Gusto**

**Food show.** Cucina dal vivo con **Sergio Maria Teutonico**.

📅 **Ore 18.30, Caffè letterario**

**Libri da assaggiare, vino da conoscere.** Gioco a squadre per appassionati lettori e amanti del vino.

📅 **Ore 18.30, Arena Grande**

**Fra sacro e profano**, laboratorio tematico sul Vin Santo in Toscana.

📅 **Ore 19.30, Arena del Gusto**

**Un Rosae per te...ricette speciali di donne speciali.** Dal web alla tavola: Silvia Maestrelli vs Sandra Salerno, i vini di Villa Petriolo incontrano la cucina creativa di *Un tocco di zenzero*.

📅 **Ore 19.30, Arena Grande**

Le degustazioni di Gola gioconda: **La disfida dell'abbinamento:** con un formaggio semi-stagionato sta meglio la birra, il vino, il the, il rum o la coca? Proviamo... a cura di Sandro Bosticco

📅 **Ore 21.30, Arena del Gusto**

Stilnovo presenta: **Un menù nel bicchiere.** Mini porzioni dall'antipasto al dolce, con Andrea Bianchini e Giuseppe Calabrese.

## Sabato 17

📅 **Ore 10.00, Arena Grande**

**L'effervescenza come arte!** Presentazione dell'edizione 2010 della guida *Le migliori 99 maison di champagne*, edizioni Estemporanee; con Luca Burei, Alfonso Isinelli e Andrea Gori vice ambasciatore dello champagne in Italia 2009; a cura di Emotions Divines.

📅 **Ore 11.00, Stand Mokaflor**

Degustazione guidata: **Il caffè, differenze e sfumature di un pianeta sconosciuto.**

📅 **Ore 11.30, Caffè letterario**

Presentazione del libro **... e se Noè non avesse piantato la vigna, come mi sarei guadagnata il pane?** di Maddalena Mazzeschi, Protagon Editori.

📅 **Ore 12, Arena del Gusto**

**Pomodori metropolitani: Orto circuito.** Degustazione con prodotti di stagione a cura dello chef Arturo Dori.

📅 **Ore 12, Arena Grande**

**Negrone** vi invita a lezione di panino con i grandi chef: **Marco Stabile** presenta il suo panino d'autore *San Daniele ... alla livornese*.





► **Ore 13.30, Arena del Gusto**  
**Giallo, caldo e bianco:** crema di zucca, pecorino pistoiese e tartufo del mugello; a cura del ristorante **La Bussola da Gino** di Catena di Quarrata; in collaborazione con Fipe - Confcommercio Toscana.

► **Ore 14.00, Caffè letterario**  
 Presentazione del libro **365. Una ricetta al giorno**, Sitcom Editore.

► **Ore 15.00, Arena del Gusto**  
 Gilberto Rossi orchestra **The new Symphony of food**, con **note di tartufo e pepe nero tra saperi e sapori di San Miniato**. Assaggio a cura della Mostra Mercato Nazionale del Tartufo Bianco delle colline sanminiatesi.

► **Ore 16.00, Caffè letterario**  
 Presentazione del libro **I sovversivi del gusto** di Michele Marziani e Marco Salzotto, Nda Press. Conduce Maurizio Izzo.

► **Ore 16.00, Stand Mokaflor**  
 Degustazione guidata: **Il caffè, differenze e sfumature di un pianeta sconosciuto**.

► **Ore 16.30, Arena del Gusto**  
 Le degustazioni di Gola gioconda: **Le forme del vino. Il bicchiere fa la differenza?** a cura di Sandro Bosticco.

► **Ore 16.30, deGustiKids**  
**Un arcobaleno dalla Natura** (per bambini dai 4 agli 8 anni) Spezie, fiori e ortaggi per colorare la pasta di sale. Laboratorio a cura di Anna Boetani e Barbara Müller, educatrici dell'Associazione "Apriti Torre".

► **Ore 17.30, Caffè letterario**  
 Presentazione del libro **Si fa presto a dire cotto** di Marino Niola, Il Mulino; conduce Bruno Gambacorta.

► **Ore 18.00, Arena del Gusto**  
**Food show.** Cucina dal vivo con **Arturo Dori**.

► **Ore 18.00, Arena Grande**  
**Maremma che vini!** Laboratori sui vini di Scansano, Monteregio e Montecucco.

► **Ore 18.30, Caffè letterario**  
**Libri da assaggiare, vino da conoscere.** Gioco a squadre per appassionati lettori e amanti del vino.

► **Ore 19.30, Arena del Gusto**  
**Viticultura biodinamica: stregoneria o realtà?** Il corno di vacca sotto il filare, le fasi della luna e l'enologia moderna: come conciliarle nel bicchiere. A cura di Andrea Gori.

► **Ore 19.30, Arena Grande**  
**L'eccellenza del territorio.** Incontro con i vini di Cecchi.

► **Ore 19.30, Caffè letterario**  
 Laboratorio: le eccellenze della **Strada del Vino e dell'Olio Chianti Classico**.

► **Ore 21.30, Arena Grande**  
**Come diventare sommelier in 50 minuti.** Vizi, curiosità e amenità degli appassionati del nettare di Bacco. Spettacolo di e con Leonardo Romanelli.

## Domenica 18

► **Ore 10.30, Arena Grande**  
**Aggiungi un blogger a tavola!** Parole e cibo sul web, secondo raduno di blogger enogastronomici, con la partecipazione di Marco Bolasco del blog [www.paninodautore.it](http://www.paninodautore.it).

► **Ore 11.00, Stand Mokaflor**  
 Degustazione guidata: **Il caffè, differenze e sfumature di un pianeta sconosciuto**.

► **Ore 11.00, Arena del Gusto**  
 Presentazione del libro **Cibi e lusso di Roma imperiale. Saperi, vizi e misteri delle libagioni dei Cesari** di Stanislao Liberatore, Edizioni Qualevita. Conduce Francesca Cavini. A seguire assaggi a cura dello chef Marino Marini.

► **Ore 11.30, deGustiKids**  
**Pomodori metropolitani: uno zoo nell'orto!** (per bambini dai 5 ai 10 anni) Creare animali con frutta e ortaggi. Laboratorio a cura di Anna Boetani e Barbara Müller, educatrici dell'Associazione "Apriti Torre".

Tra le novità di quest'anno l'iniziativa dedicata alla panificazione, a cura di Confcommercio Toscana, FIFE e ASSIPAN, uno dedicato al pane e alla sua lavorazione. Il pubblico potrà assistere ai vari metodi di preparazione dei mastri fornai e alla cottura nel forno a legna di uno degli alimenti più amati. E inoltre verranno offerti in degustazione schiacciate, biscotti di Prato e focacce.

# Tutti i giorni

## ORTI URBANI

Allestimento di un orto adatto a qualsiasi piccolo spazio.

## IL TUO PANINO D'AUTORE... METROPOLITANO

Concorso dedicato alla creatività metropolitana applicata al panino. Lascia la tua ricetta presso lo stand Negroni e partecipa all'assegnazione di un culatello di Zibello DOC Negroni per la ricetta più originale.

## LOVE DIFFERENCE PASTRIES

Installazione e laboratori sul tema della pasticceria dell'area mediterranea. In collaborazione con Cittadellarte - Fondazione Pistoletto.

## IL GUSTO DEL RICICLO

Mostra di opere realizzate con materiali di recupero provenienti dal mondo del vino. A cura di Guida Pozzi.

## SULLA VIA DEI SAPORI

Mostra di menù storici dalle tavole di ristoranti di tutto il mondo.



### Ore 12.00, Arena Grande

**Negroni** vi invita a lezione di Panini e creatività metropolitana: **Marco Bolasco** dialoga con **Marco Stabile**.

### Ore 12.30 Arena del Gusto

**Interpretazione del crudo di pesce**; a cura del ristorante **Il Votapentole** di Castiglione della Pescaia; in collaborazione con Fipe - Confcommercio Toscana.

### Ore 13.30, Arena del Gusto

**Girogustando**: i cuochi d'Italia s'incontrano a deGustiBooks. Food show con Pierino Bagoga Fagnani della Grotta di Santa Caterina e Mauro Tigli della Grotta del Gallo Nero di Siena.

### Ore 14.30, Arena Grande

Premiazione del concorso fotografico **Food and the city**.

### Ore 14.30, Caffè letterario

Presentazione del libro **Food & Flowers** di Donna Brown (Mondadori Electa). Fiori, frutta e verdura per cucinare e per decorare. Segue una dimostrazione pratica delle tecniche illustrate nel libro.

### Ore 15.00, Arena del Gusto

Le degustazioni di Gola gioconda: **L'arcobaleno del gusto: occhio vs palato**, a cura di Sandro Bosticco.

### Ore 16.00, Stand Mokaflor

Degustazione guidata: **Il caffè, differenze e sfumature di un pianeta sconosciuto**, a cura di Mokaflor.

### Ore 16.30, Arena del Gusto

**Food show**. Cucina dal vivo con **Filippo La Mantia**.

### Ore 17.30, Caffè letterario

Presentazione del libro **Eat my globe** del foodblogger angloindiano Simon Majumdar, John Murray Publishers. Conduce Giuseppe Calabrese.

### Ore 18.00, Arena del Gusto

**Food show**. Cucina dal vivo con **Italo Bassi** dell'Enoteca Pinchiorri.

### Ore 18.00, Arena Grande

**Chianti a confronto**: laboratorio tematico sulla denominazione più famosa di Toscana.

### Ore 18.30, Caffè letterario

**Libri da assaggiare, vino da conoscere**. Gioco a squadre per appassionati lettori e amanti del vino.

### Ore 19.30, Arena del Gusto

**Tutti i colori del Rosé**. I chakra e la forza positiva del rosa. A cura di Andrea Gori, in collaborazione con Pommery.

### Ore 21.30, Arena Grande

**Sulle note del vino!** Concerto dell'Orchestra del Rumore Ordinato con degustazione di vini.



# FATTORIA DI GRIGNANO



FATTORIA DI GRIGNANO - Mida Milano Srl  
Via di Grignano, 22 - 50065 Pontassieve (Fi)  
Tel. 055 8398490 - Fax 055 8395940  
info@fattoriadigrignano.com  
www.fattoriadigrignano.com



In pieno spirito di deGustiBooks, ecco i nostri abbinamenti vini-libri

# Wine & fiction

**E**d eccoci, con il pensiero fisso a deGustiBooks, a scrivere inesorabilmente di libri e cibi, tentando spericolati abbinamenti. Il vino richiama (a torto o a ragione, lasciamo perdere...) i luoghi dai quali proviene, evoca un'origine definita. Così ho ripreso in mano delle storie ambientate in una certa campagna, sorseggiando vini dalla stessa zona.

## Langa

Per assaporare le Langhe ho ripescato *Una questione privata* di Beppe Fenoglio (1948). Sì, c'è proprio tutta la Langa che la passione gastronomica ci ha obbligato a conoscere: Canelli, Santo Stefano Belbo e Mango, Alba e Treiso. È pieno di gustose voci dialettali, come *meliga* per granturco, *bricco* che ritroviamo oggi sulle etichette dei *cru*, o misure ormai scomparse come il *pintone*. Si mangia la *frittata verde* (è quella con l'erba San Pietro). Un uomo del sud è indicato come un *napoli* (sì, scritto con la minuscola come un sostantivo comune). Per controcanto trovate pure un bel po' di citazioni letterarie anglosassoni: in un certo senso era tempo di globalizzazione anche quello della guerra partigiana. Già, perché questa Langa così affascinante è tutt'altro che godereccia, è la Langa del dopo 8 settembre '43, teatro di morte e di un amore tragico. Per mandar giù il tutto sarà d'uopo, durante la lettura, centellinare un robusto Barolo di Serralunga o di

di Sandro Bosticco



Monforte: un '99 ancora tannico, tuttavia con lo spessore e l'eleganza di un'annata di grazia. Ma per digerire il penultimo capitolo non basterà un Barolo Chinato.

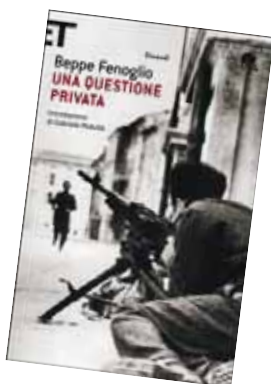
## Firenze, e la sua lontananza

Si sa che Firenze non è esattamente un luogo di amichevole ospitalità. Come è noto, fu in conseguenza di una delle innumerevoli lotte intestine che il suo più illustre cittadino prese la via dell'esilio, sperimentando

*come sa di sale lo pane altrui*

dato che il pane tipico toscano è sciocco, cioè insipido (anche se oggi in un "forno" del centro cittadino possiamo scegliere fra un pugliese, una ciabatta o magari un *bagel*). Un'altra illustre vittima delle fazioni politiche in Firenze fu Niccolò Machiavelli. In questo caso si trattò di un esilio ridicolo: dovette scappare addirittura a San Casciano! In quella circostanza abitò in una sua casa nemmeno troppo modesta in località Scopeti, oggi sede del Consorzio

del Chianti Classico. E in una sfiziosa lettera a Francesco Vettori del 1512, dichiara di frequentare volentieri anche la locale osteria, dove gioca d'azzardo litigando con gli altri avventori. Dunque per una full immersion andatevi a leggere sul posto la lettera in questione, circondati da vigneti e pinete e armati di una bottiglia: senza dubbio il Chianti Classico



Machiavelli Riserva Vigna di Fontalle, direi 2004. E magari tornate anche al sommo poeta:

*guarda il calor del sol che si fa vino  
giunto all'omor che da la vite cola*

### Trinacria

Pochi scrittori italiani hanno descritto come Giovanni Verga le fatiche all'origine del nostro pane quotidiano. Anche in questo caso, dunque, vi invito a tuffarvi in un territorio: la novella è *La roba*, la pagina iniziale un tripudio di campagna catanese di fine '800, appesantita dalla calura estiva. Il viandante procede tra gli *aranci sempre verdi di Francofonte, i pascoli deserti di Passaneto e Passanitello, e i sugheri grigi di Resecone*, mentre oggi si imbottiglia con plastica o tappo a vite. Ecco le *galline a stormi accoccolate all'ombra di un pozzo* (altro che allevamenti in batteria!) e un *uliveto folto come un bosco, dove l'erba non spuntava mai e la raccolta durava fino a marzo... La vigna non finiva più, e si allargava sul colle e sul piano, immobile, come gli pesasse addosso la polvere...* Il tragico, avarissimo protagonista mangia pane e cipolla mentre i suoi *mietitori sembravano un esercito di soldati, che per*

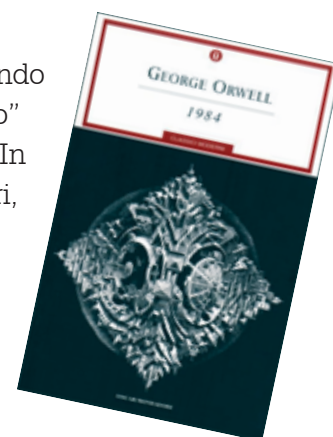
*mantenere tutta quella gente, (...) ci volevano dei denari a manate, e le lasagne si scodellavano nelle madie larghe come tinozze...* Lui non beve, ma alla maturazione dell'uva *accorrevano dei villaggi interi alle sue vigne, e fin dove sentivasi cantare, nella campagna, era per la vendemmia di Mazzarò.* Grande è la prosa, corposa e pesante eppure musicale: così ha da essere anche il nostro vino



di accompagnamento. Mirate dunque all'elegante densità dei Moscati di Noto o Siracusa, e inebriatevi dei profumi di zàgara e canditi che rimandano a quei paesaggi assolati.

### Londra (ma è un non-luogo)

L'azione si svolge in una Londra del tutto anonima, parte di uno stato invasivo e spietato: è la Londra di 1984. Pochi dei numerosi, maniaci telespettatori del mondo sanno che l'espressione "Grande Fratello" è frutto della fantasia di George Orwell. In una riunione clandestina degli oppositori, al capitolo VIII della seconda parte, si svolge una surreale degustazione: *O' Brian prese la bottiglia all'altezza del collo e riempì i bicchieri di un liquido rosso scuro... Visto dall'alto il liquido sembrava quasi nero, ma nella bottiglia splendeva come un rubino. Emanava un aroma agrodolce... "Si chiama vino" disse O'Brian con un mezzo sorriso. "Temo che al Partito Esterno non ne arrivi molto."* ...Winston prese il bicchiere con desiderio misto a curiosità... Per chissà quale motivo, aveva sempre pensato che avesse un sapore *dolcissimo, come la marmellata di more, e un effetto inebriante immediato.* Ma quando l'ebbe bevuto, ne fu oltremodo deluso. La verità era che dopo anni di gin non riusciva ad apprezzarne il gusto. Decisamente simpatico questo vino come bevanda distintiva dei libertari! E che lezione di *wine-tasting!* Reciterò il pezzo al prossimo corso di degustazione, con spunti per il rapporto vista-olfatto e olfatto-gusto. Che, se non sopraffatto dal legno, avrà proprio il profumo della marmellata di more. E proprio come in 1984, mancherà nel gusto della dolcezza che l'assaggiatore neofita si aspetterebbe.



PRANZO CENA DEGUSTAZIONI

ENOTRIA

WINE BAR - ENOTECA  
RISTORANTE



Via delle Porte Nuove, 50 Firenze - Tel. 055 354350 [www.enotriawine.it](http://www.enotriawine.it) - Chiuso domenica e lunedì sera

# Da guardare e da mangiare

di **Francesca Galluzzi**

Immaginiamo una strada completamente tappezzata di menu che va dalla Sicilia alla Val d'Aosta e poi compia un giro intorno al mondo: una striscia interminabile di pagine con nomi di piatti e di vini, insolite tessere di un domino. **Sulla via dei Sapori**, la mostra più curiosa all'interno di deGustiBooks, nasce dalla raccolta personalissima di Lello, ovvero Raffaello Pieraccini, un viareggino viaggiatore di professione che fra il 1965 e il 1986 ha composto una sorta di diario gastronomico prelevando, annotando e mettendo da parte i menu cartacei di ristoranti, trattorie, compagnie aeree dai vari paesi dove, per lavoro, si trovava a viaggiare. L'insolita collezione, nata per ricordare pranzi e cene, momenti importanti nella giornata, è

curata anche per l'aspetto esteriore dei menu, scritti a mano o stampati con fantasia, comunque pezzi unici, fissati per sempre nella loro caducità. E a proposito di caducità, anche Lello non c'è più, ma la sua originale raccolta, composta da oltre 200 pezzi provenienti da ogni regione d'Italia, d'Oltralpe ma anche da paesi esotici (Bora Bora, Tahiti, Papeete, Filippine, Saigon e Hong Kong per dirne alcuni) è custodita gelosamente dalla nipote, e una sua selezione potrà essere vista a deGustiBooks.

## Dal riciclo alla dolcezza mediterranea

Riciclona al 100% la seconda mostra, con opere di Guia Pozzi, artista che utilizza elementi poveri e usati per creare altro.



«Riciclo tutto, è una filosofia di vita – dice Guia. Per le mie opere utilizzo cose rotte, oggetti gettati via e abbandonati davanti ai cassonetti, oppure che mi vengono portati da amici e parenti. Tutto finisce nel mio garage che è anche il mio laboratorio e le mie opere nascono per dare una nuova vita a questi oggetti, apparentemente finiti».

La sua esposizione al deGustiBooks ha per tema il vino e il cibo, quindi i pezzi esposti, una dozzina circa, saranno fatti di sugheri, cassette per il vino, pezzi di botti, vecchi cavatappi, ma anche da bicchieri, forchette, scolapasta, coltelli e cucchiari vecchi. Guia Pozzi compone in libertà, trascinata dalla sua ispirazione momentanea, da uno spiccato senso estetico, dalla fantasia. **Il Gusto del Riciclo**, questo il nome della mostra, è aperto alla libera interpretazione del pubblico. Guia Pozzi, che considera la sua attività artistica un hobby, ha un curriculum di tutto rispetto per premi vinti e personali organizzate in vari luoghi di Italia. Le sue prime installazioni di pezzi usati e rimontati risalgono agli anni 2001-2002.

Il terzo momento artistico di deGustiBooks si inserisce in un progetto chiamato **Lovedifference**, promosso da Cittadellarte e la Fondazione Pistoletto; è un

movimento artistico per una politica intermediterranea nato nel febbraio 2008 per favorire il dialogo fra le culture. Aperto allo scambio e convinto che la differenza sia un fattore di arricchimento, Lovedifference coinvolge dodici paesi dell'area mediterranea e ha messo a fuoco il dolce come elemento comune. La scelta degli ingredienti, la preparazione, la gioia infantile nel gustarlo sono il fattore comune a tutte le culture interpellate dal progetto.

Se siete a deGustiBooks passate dall'area tappeti di **LDpastries** e approfittate dei due laboratori: saranno preparate dolcissime ricette alla presenza del pubblico, che dovrà collaborare attivamente! Mordere un dolce potrà essere un piccolo, piacevole gesto utile ad avvicinarsi alla cultura delle differenze.





In vendita nelle migliori librerie e direttamente presso le **Edizioni Aida**,  
via Maragliano 31a, 50144 Firenze - Tel. 055 321841 Fax 055 3215216  
[www.aidanet.com](http://www.aidanet.com) - [promo@aidanet.com](mailto:promo@aidanet.com)

## Retalco ha realizzato per conto delle principali istituzioni pubbliche e private i più importanti portali di **e-commerce**

*Tra questi [intoscana.it](http://intoscana.it), [FlorenceWine.it](http://FlorenceWine.it), [Aidanet.com](http://Aidanet.com),  
[FOL.it](http://FOL.it), [chianticlassico.com](http://chianticlassico.com) e tanti altri...*

La formula vincente del  
"Tutto Compreso" è ormai adottata  
da oltre 900 aziende che vendono  
i loro prodotti on-line tramite  
i negozi realizzati da Retalco  
con la piattaforma **Freecom**.

Per informazioni su come iniziare  
a vendere on-line vi aspettiamo  
allo stand all'interno  
di deGustiBooks (Pad. Spadolini,  
piano attico) dove un nostro  
consulente risponderà  
alle vostre domande.

In occasione del Festival della  
Creatività 2009 Retalco allestirà  
un portale "**DEGUSTIBOOKS**"  
dove tutti i partecipanti  
alla manifestazione potranno  
presentare e vendere  
gratuitamente i loro  
prodotti su internet.

Per maggiori informazioni inviare una e-mail a [info@retalco.com](mailto:info@retalco.com) oppure telefonare al numero 055 6531031

 **RETALCO**

# Pommidoro, l'ultima cena di Pasolini e altre storie

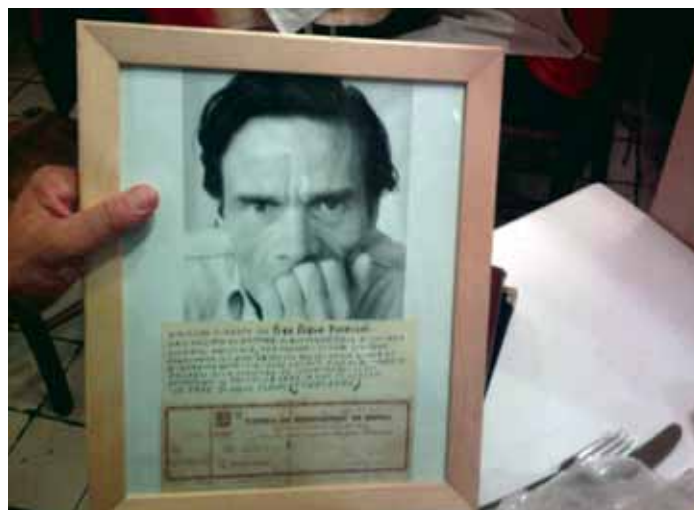
di **Chiara Di Domenico**

Proprio dietro alla stazione Termini c'è un quartiere gremito di studenti e giovani lavoratori, dove un monocale di 20 metri quadri può costare 800 euro. Una contraddizione, forse la più turpe, delle tante che dall'origine appartengono al quartiere di **San Lorenzo**, che prende il nome dalla basilica che ospita i martiri Lorenzo e Stefano, unico luogo di culto presente in zona ai tempi del suo sviluppo, tra il 1884 e il 1890. Quartiere frutto delle prime speculazioni edilizie poi svenduto a chi non poteva permettersi di meglio, San Lorenzo divenne presto **rifugio per gli inurbati della Nuova Italia**: ferrovieri, operai e artigiani, compresi i marmisti operanti al Verano, l'immenso cimitero che del quartiere costituisce il confine insieme allo Scalo Ferroviario e alle Mura Aureliane e in cui incastonata sta appunto la basilica dove, non troppo tempo fa, qualche studioso sostenne fosse custodito addirittura il Graal. Graal che non fece il miracolo, il 19 luglio 1943, di fermare le bombe che per colpire la ferrovia si portarono via tremila innocenti. Un quartiere popolare alle sue origini, San Lorenzo, quando popolare significava che nessuno ci avrebbe mai abitato, potendo scegliere. Qui arrivò prima la solidarietà reciproca, e solo successivamente la politica. Lo stato si vide sempre poco. Fu così che si conquistò la fama di "**quartiere rosso**", dove la sezione del partito socialista nacque e crebbe insieme alla chiesa di **Santa Maria Immacolata** (1909), come anche la prima **Casa**

**dei Bambini** fondata da Maria Montessori nel 1907. Edifici aperti a tutti, dove era possibile sfogliare l'intera Enciclopedia, liberamente e gratuitamente consultabile dai cittadini insieme a molti altri libri, dove si trovava la **Filodrammatica**, dove si applicava un'uguaglianza ante litteram che vide, poco dopo la marcia su Roma, uomini e donne uniti in un'accanita guerriglia (13 morti) contro il manipolo di Italo Balbo che voleva portare il fascismo con la forza laddove il fascismo fu sempre respinto in toto, essendo il quartiere nato e soprattutto cresciuto nel lavoro di chi grazie all'unione, alla dignità collettiva e alla solidarietà, era scappato dalla miseria individuale trovando vita e non semplice sopravvivenza.

## Quattro generazioni di osti

E fu proprio per aiutare una "comare" che morì una delle donne della famiglia Bravi insieme alle tre figlie che le andarono appresso, quel maledetto 19 luglio 1943, quando la loro osteria "**Pommidoro**" era anche **rifugio antiaereo**, forte di una cantina oggi taverna dove si vede ancora il buco, neanche un metro di diametro, da cui uscirono vive nella polvere 23 persone. È così che racconta Amedeo, il genero di Aldo Bravi che negli ultimi tempi a volte resta a casa, ma è come se ci fosse anche lui a raccontare. Quattro generazioni di osti, «che qui si è sempre stati come in famiglia». Sarà per questo che la **gricia**, **versione bianca della carbonara**, è la gricia per davvero, col guanciale che lo devi provare per capire che quello che mangiano i Bravi



è lo stesso che mangia chi si siede al tavolino, cucinato allo stesso modo, con l'olio che è per davvero l'olio di casa loro. **All'angolo di Piazza dei Sanniti**, da sempre "Pommidoro" è la cucina di San Lorenzo, dove ti senti davvero in pace se non ascolti i discorsi fastidiosi dei vicini di tavolo che pagano 800 euro in nero per affittarsi la loro casa di antica e pittoresca miseria, che parlano delle loro vite di cinematografari e imprenditori creativi camminando ignari ogni giorno sulle ferite ancora aperte di un secolo di storie. "Pommidoro" resta, insieme ad altri luoghi sparsi per il quartiere come la palestra popolare, il 32, il pub Sally Brown, una stanza nella storia di questo quartiere e di questa città. Una stanza dove la giusta regola è sempre salutare e chiedere permesso, dove dire grazie viene naturale, dove ad ascoltare si fa gruzzolo di una moneta che non scade mai e più la spendi più guadagni. Mangia qui **Almodovar**, quando passa per Roma. Hanno mangiato qui i **fratelli Taviani, Renato Guttuso** e **Pier Paolo Pasolini**, tante volte, fino alla sera di Ostia. Amedeo prende la foto, quella

famosa che conoscono tutti, dove il poeta ti guarda e se ne frega della morte. Sotto quella foto c'è l'assegno con cui pagava la cena la sera del 2 novembre 1975. Non è che uno dei ricordi che si lasciano in cucina, dove si appoggia un po' di tutto, sedendosi a mangiare in pace. Dove facilmente prima di partire dimentichi qualcosa che qualcuno per caso ritrova e così capita che chiacchieri di te, con chi arriva. «Ognuno ha tanta storia, tante facce nella memoria, tanto di tutto, tanto di niente, le parole di tanta gente».



**Pommidoro**  
Piazza dei Sanniti 44, Roma.  
Meglio su prenotazione  
al tel. 06 4452692

speciale



# DeGustiWine



**10 piccoli  
consigli  
per saper  
“leggere”  
un vino**


di Cristiano Maestrini


DeGustiBooks III, il ritorno... possiamo scimmiettare i titoli dei film per annunciare la terza edizione della manifestazione fiorentina? Permettetecelo almeno per una volta. Dopo deGustiBooks I e II (la vendetta?) eccoci all'appuntamento del 2009. Se va come deve andare e come si spera che vada l'affluenza potrebbe eguagliare se non superare le 70000 presenze del 2007 o addirittura le 100000 del 2008. Si parlerà di cibo e di libri, li assaggeremo, li sfoglieremo. Duecentomila occhi e centomila bocche pronte a saziarsi di gastronomia e letteratura gastronomica. Mica male, eh?!?


Neanche a chiederlo, perché non c'è ragione di dubitarne: il vino avrà un ruolo centrale. Un wine bar super fornito metterà a disposizione dei visitatori un ampio numero di etichette, prestigiose ed eccellenti. Basterà munirsi di calice all'ingresso e bere sempre e comunque in maniera responsabile.


Una serie di laboratori tematici focalizzeranno l'attenzione su aspetti peculiari della Toscana e dell'Italia vinicola. Ci saranno autori che presenteranno i loro libri con immancabile brindisi finale. Lo stesso wine bar si animerà ad ore precise con momenti di assaggio mirati.


Proviamo allora a fornire alcuni piccoli accorgimenti per gustare al meglio il vino del deGustiBooks (e giocoforza il vino in generale).

**1**  Siate curiosi: domandate. Ogni domanda fatta sul vino è una domanda fatta al vino, alla sua storia, ai suoi metodi di produzione, alla passione che porta dalla vigna alla cantina e dalla cantina alla bottiglia.

**2**  Riconoscere, capire, valutare criticamente, memorizzare: i passi con cui viene portata avanti una degustazione consapevole sono gli stessi che conducono alla lettura ponderata di un testo. Saper leggere significa saper degustare, e viceversa.


**3**  Il linguaggio è oggettivo, ma il piacere è soggettivo. Ogni linguaggio, anche quello del vino, ha bisogno di termini tecnici e di un apparato metodologico imperniato su assiomi, principi e concetti. Ma il piano oggettivo non si dà prima o al di fuori di una cornice soggettiva che gusta il vino secondo criteri essenziali: buono vs cattivo, mi piace vs non mi piace.


**4**  Allenare i sensi, ma avendo in testa una propria idea di vino. Ovvero: cos'è tipico? Cos'è il terroir? Cos'è il vitigno?


**5**  La vista preannuncia, senza dire. Il colore ha la sua importanza, ma relativa a informazioni che dovranno essere verificate dal naso e dalla bocca: l'età del vino o il suo stato di salute, ad esempio.


**6**  L'olfatto è complesso, ma affascinante. Chiudete gli occhi e "annusate" il vino. Quali sono i

suoi profumi? Spesso non saprete dirlo con certezza. Perché? Perché il bagaglio olfattivo non disegna mai (o quasi) un quadro a tinte separate, ma è un mosaico fatto di tanti tasselli cangianti. Se ponete attenzione ai singoli tasselli non vedrete mai il quadro. Accettate di dare una visione d'insieme e la complessità olfattiva vi sarà amica: frutta, fiori, spezie, elementi terziari in un universo "odoroso" tutto da scoprire.

**7**  In bocca conta l'equilibrio, soprattutto. Molti considerano ad esempio l'alcolicità un fattore discriminante. Ma i pregiudizi vanno combattuti. Se un vino fa 14 gradi è per forza buono? E se ne facesse 25 allora come sarebbe? In realtà conta l'impalcatura generale di alcol, polialcoli, acidi, tannini, sali. Un equilibrio complessivo e se possibile un'armonica disposizione delle parti. Come nel caso dell'olfatto la valutazione va fatta prendendo in considerazione la globalità delle variabili.

**8**  Non date mai giudizi definitivi. Semplicemente perché non è possibile farlo. Ogni vino è un lavoro in corso, un divenire perpetuo, con un ciclo vitale più o meno lungo. Si assaggia sempre "qui" e "ora". Il vino cambia nel tempo, evolve. Anno dopo anno, mese dopo mese, giorno dopo giorno. Ora dopo ora, non di rado. Vi è mai capitato di aprire una bottiglia, bere un primo bicchiere, provare delle sensazioni; poi riprendere in mano il calice a fine pasto e trovare il vino – come dire – cambiato? Ecco la bellezza di un bianco o di un rosso.

**9**  Prendete appunti. Così come si scheda un libro potete annotare informazioni preziose sulla bottiglia che state bevendo. Nome del vino, annata, produttore, vitigni, vostre note di degustazione, anche le più strampalate. Chiosate a margine la vostra degustazione, vi aiuterà a capire e a ricordare.

**10**  Ogni degustazione è già stata fatta, da sempre. Come a dire: non s'inventa niente ma tutto è già stato detto prima e meglio di quanto abbiamo fatto noi. Ma appunto per questo si rimette in discussione tutto, perché se tutto è già stato detto è anche vero che non è mai stato detto abbastanza e che lo si può dire anche diversamente, progredendo anche solo di un piccolo passo nella nostra attività di degustatori. Come hanno scritto Gilles Deleuze e Felix Guattari "ogni sensazione è una domanda, anche se solo il silenzio le risponde". Ecco perché il vero degustatore, così come il vero lettore, se ne sta da una parte e non vuole distrazioni.

Forse al deGustiBooks quest'ultima cosa non sarà possibile causa presenza di duecentomila occhi e centomila bocche (è il nostro auspicio, come potete immaginare). O forse proprio il rumore sarà così forte da permettere, paradossalmente, una maggiore concentrazione. Buona degustazione e buon deGustiBooks, anzi buon deGustiWine a tutti i nostri amici.

## Agricoltori del Chianti Geografico Contessa di Radda Chianti Classico Docg 2006

## Contessa di Radda Chianti Classico Riserva Docg 2005

[www.chiantigeografico.it](http://www.chiantigeografico.it) – [info@chiantigeografico.it](mailto:info@chiantigeografico.it)

Doppia "maiuscola" prova per la Contessa degli Agricoltori del Chianti Geografico. L'annata, di tonalità rubina, mostra limpidezza e buona consistenza di calice. Al naso emergono sentori fruttati eleganti quali amarena e ribes che lasciano spazio poi a uno speziato leggero di pepe e chiodi di garofano. In bocca il vino mostra la tipicità del sangiovese e del canaiolo, con volume e struttura d'insieme. Il finale, discretamente prolungato, è caratterizzato da un fruttato signorile.

Stessi vitigni per la Riserva, con l'aggiunta di colorino. La veste è di un rubino concentrato con bagliori color melograno. In fase olfattiva emergono note di frutta matura (prugna e ciliegia nera), sentori floreali, pepe, liquirizia, cioccolato. Impattante al gusto, con armonica disposizione delle componenti e una trama fitta e levigata di tannini che ben sorregge la struttura del vino. Finale persistente in cui si ritrovano note di ciliegia e sentori floreali.



## Bindella

## Vino Nobile di Montepulciano Docg 2006

[www.bindella.it](http://www.bindella.it) – [info@bindella.it](mailto:info@bindella.it)

"Crediamo nella tipicità" e ancora "Garantiamo i nostri vini dal tralcio alla vite" è scritto nella retro etichetta di questo Nobile. E l'esame organolettico conferma la dichiarazione d'intenti. Alla vista appare di un rubino vivo, con discreta consistenza di calice. Al naso mostra ampiezza e intensità con predominanza di ciliegia e prugna, contrappuntate da floreale di viola e da spezie dolci. L'attacco in bocca è deciso, ma al contempo elegante per finezza di tannini e armonia delle parti. Lungo il finale con ritorno di note speziate e nuances balsamiche.



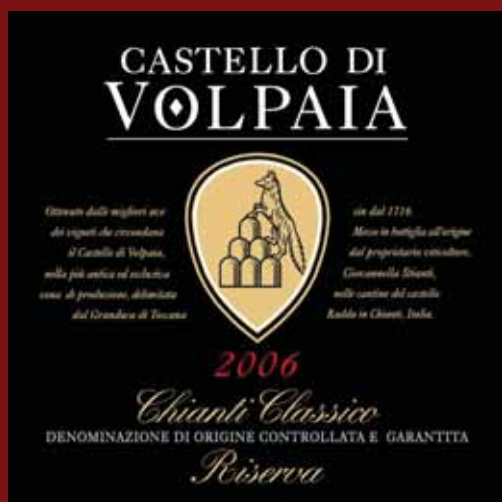
## Carpineto

## Vino Nobile di Montepulciano Riserva Docg 2004

[www.carpineto.com](http://www.carpineto.com) – [info@carpineto.com](mailto:info@carpineto.com)

Nell'ampia e ottima gamma dei vini di Carpineto trova degna collocazione il Nobile di Montepulciano. La Riserva 2004 è ottenuta da prugnolo gentile, canaiolo, merlot e matura in botti di rovere di Slavonia e in barili di rovere francese per due anni. Granata la tonalità con unghia intensamente rubina. Suadente il bagaglio olfattivo che spazia da frutta matura, cenni di tabacco e sottobosco, liquirizia, cannella e pepe bianco. Personalità al gusto con calore alcolico, discreta vena acida e tannini compatti e levigati. Il finale è prolungatissimo e rimanda a note di ciliegia nera.





## Castello di Volpaia

### Chianti Classico Riserva Docg 2006

[www.volpaia.it](http://www.volpaia.it) – [info@volpaia.com](mailto:info@volpaia.com)

Signorilità, eleganza, stile. La Riserva del Classico di Volpaia, una selezione di sangiovese in purezza che sosta parte in botte parte in barrique per 24 mesi, si presenta con tonalità marcatamente rubina e buona consistenza di calice. Al naso rimanda a sentori di frutta matura (ciliegia e prugna), elementi floreali, contrappunti di chiodi di garofano, cannella, liquirizia. Il percorso gustativo è ricco, ampio, con grande equilibrio fra le parti. Il finale è gustoso e giustamente prolungato: ritornano sentori di frutta a bacca rossa e note balsamiche.



## Cesani

### Sanice Vernaccia di San Gimignano Docg 2007

[www.agriturismo-cesani.com](http://www.agriturismo-cesani.com) – [info@agriturismo-cesani.com](mailto:info@agriturismo-cesani.com)

Se, come diceva un titolo di un disco di Luca Carboni, Dustin Hoffman non sbaglia un film, Cesani non sbaglia un vino. La Vernaccia Sanice si conferma anno dopo anno una delle migliori del panorama vinicolo della denominazione. Alla vista mostra una splendida veste paglierina con netta limpidezza di calice. Al naso emergono note di pesca gialla, frutta tropicale, fresche note vegetali e minerali. In bocca è ampio con calore alcolico contrappuntato da acidità e sapidità. Ampio e gustoso il finale con ritorno di pesca gialla.



## Fattoria Ambra

### Santa Cristina in Pilli Carmignano Docg 2007

[www.fattoriaambra.it](http://www.fattoriaambra.it) – [g.rigoli@agriconsulting.it](mailto:g.rigoli@agriconsulting.it)

Beppe Rigoli è vignaiolo autentico, capace di curare con intatta passione ogni aspetto della produzione del vino. Santa Cristina in Pilli è ottenuto da un blend di sangiovese, cabernet sauvignon, canaiolo e altre uve rosse. Sosta in botti di rovere di diversa capacità per 12 mesi. Al colore è rubino concentrato, con bella consistenza di calice. Si avvertono al naso note di ciliegia matura, spezie, contrappunti di vaniglia, anice, chiodi di garofano. In bocca si rivela deciso e strutturato con equilibrio fra le componenti. Torna il fruttato nella persistente scia finale.



## Frascole

### Frascole Riserva Chianti Rufina Riserva Docg 2003

[www.frascole.it](http://www.frascole.it) – [frascole@frascole.it](mailto:frascole@frascole.it)

Sulle colline appena sopra Dicomano si trova l'azienda Frascole, bella realtà vinicola dell'area del Chianti Rufina. L'assaggio della Riserva 2003, ottenuta da sangiovese con un 5% di merlot con maturazione in barriques per 12 mesi, mostra tutte le potenzialità della fattoria. Si presenta con tonalità cangiante fra il granato e il rubino profondo. Al naso si avvertono note di marasca, confettura, spaziatrice dolce di vaniglia, cannella, caffè freddo, stecca di liquirizia. Signorile e austero al gusto con armonia e tannini ben fusi nell'insieme. Prolungatissima la scia finale.

## Fattoria di Bagnolo

### Chianti Colli Fiorentini Docg 2007

[www.bartolinibaldelli.it](http://www.bartolinibaldelli.it) – [marco@bartolinibaldelli.it](mailto:marco@bartolinibaldelli.it)

L'annata del Colli Fiorentini di Bagnolo è ottenuta da sangiovese, colorino e merlot e matura per sei mesi in botti di rovere. Alla vista appare di un rubino concentrato e mostra limpidezza e consistenza di calice. Emergono l'amarena e la frutta di bosco in fase olfattiva, che si arricchisce poi di una bella speziatura di pepe bianco. In fase gustativa l'attacco è lineare ed equilibrato, con dinamica tensione fra alcol e freschezza. I tannini, presenti ma non aggressivi, risultano integrati nella struttura d'insieme. Il finale ci restituisce un frutto gradevole e di buona stabilità.



## I Veroni

### Chianti Rufina Riserva Docg 2006

[www.iveroni.it](http://www.iveroni.it) – [info@iveroni.it](mailto:info@iveroni.it)

Passione, determinazione, amore per il proprio lavoro. Così questa fattoria di Pontassieve incarna quotidianamente la propria azione, puntando a una qualità che fa rima con territorio. La Riserva 2006, ottenuta da uve sangiovese con una maturazione di 18 mesi in fusti di rovere francese, mostra una suadente tonalità rubina. Si evidenzia un ricco cesto di frutta matura al naso, intervallato da note ora speziate, ora floreali, ora minerali. Grintoso al gusto, vivo in freschezza e ben sorretto da tannini calibrati e tenore alcolico. Ritorna il fruttato nel finale, giustamente prolungato.



## Il Pozzo

### Chianti Rufina Riserva Docg 2006

[www.bellinicantine.it](http://www.bellinicantine.it) – [info@bellinicantine.it](mailto:info@bellinicantine.it)

La Riserva 2006 del Podere Il Pozzo, ottenuta da uve sangiovese, colorino e canaiolo e con una maturazione in legno di circa due anni, conferma in pieno la tipicità dell'area rufinense. Alla vista si presenta di un colore rubino concentrato. Il bagaglio olfattivo spazia da piccoli frutti di bosco a bacca rossa e nera fino a elementi di speziatura nobile e contrappunti floreali. Al gusto si mostra ricco con tannini ben distribuiti e bilanciamento alcol-acidità. La lunga scia finale rimanda a sentori di marasca e pepe nero.

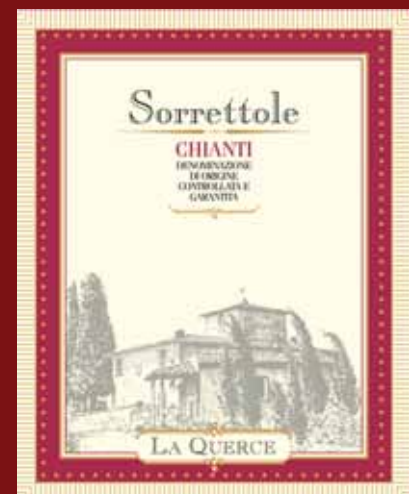


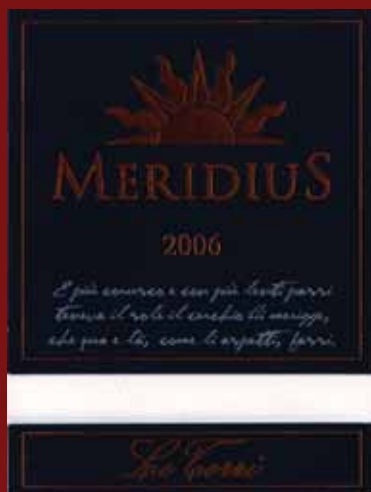
## La Querce

### Sorrettole Chianti Docg 2007

[www.laquerce.com](http://www.laquerce.com) – [info@laquerce.com](mailto:info@laquerce.com)

Sangiovese, canaiolo e merlot sono i vitigni che danno luogo al Sorrettole, Chianti dal carattere deciso e dalla sorprendente beva. La veste è rubina, limpida con archetti fitti e regolari alle pareti del calice. Fine la gamma dei profumi che spaziano da ciliegia matura a ribes, per poi evidenziare sentori floreali di mammo-la, speziatura di pepe nero. Impatto deciso al gusto, con buona freschezza, tannini regolari, giusta sapidità, volume ed equilibrio d'insieme. Il finale è discretamente prolungato con ritorno di sentori floreali e fruttati.





## Le Torri

### Meridius Igt Toscana 2006

[www.letorri.net](http://www.letorri.net) – [info@letorri.net](mailto:info@letorri.net)

Ottenuto da sangiovese e merlot, vinificati separatamente con prolungata macerazione, Meridius, uno degli emblemi della verticale crescita qualitativa dell'azienda, è un rosso di grande carattere che matura in barriques e si affina successivamente in bottiglia. La veste è profondamente rubina, di buona intensità. In fase olfattiva rimanda a frutta matura, sentori floreali speziati, cannella. Avvolgente in bocca con attacco lineare e buon equilibrio alcol-acidità, tannini levigati e integrati nella struttura complessiva. Eccellente finale, prolungato, asciutto e pulito.

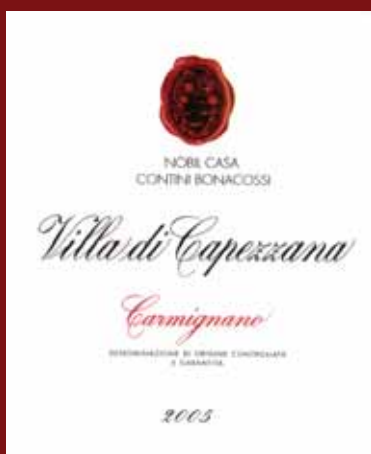


## Querceto di Castellina

### Podalirio Igt Merlot Toscana 2006

[www.querceto.com](http://www.querceto.com) – [info@querceto.com](mailto:info@querceto.com)

Ennesima prova convincente di Querceto di Castellina con il Podalirio 2006. Nel bicchiere mostra un rubino molto intenso, con bagliori più scuri quasi impenetrabili. Il bouquet dei profumi si apre progressivamente, regalando sensazioni di frutti di bosco e marasca ben bilanciate da una piacevole trama speziata. Al gusto si caratterizza per la notevole concentrazione di frutto e per la finezza della componente tannica che ben sorregge l'impianto alcol-acidità. Finale generoso con ritorno di sensazioni di frutta matura.

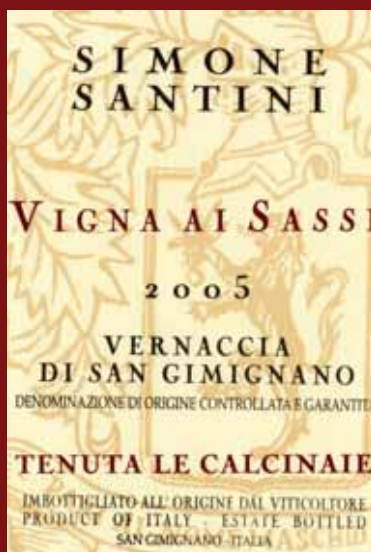


## Tenuta di Capezzana

### Villa di Capezzana Carmignano Docg 2005

[www.capezzana.it](http://www.capezzana.it) – [capezzana@capezzana.it](mailto:capezzana@capezzana.it)

I Contini Bonacossi sono una famiglia che ha fatto la storia del Carmignano, vino di grande spessore organolettico. Il 2005 si presenta con veste rubina piuttosto intensa e limpida. Intenso l'impatto olfattivo con sensazioni che spaziano da piccoli frutti a bacca rossa e nera a sentori di pepe e contrappunti di cacao dolce. L'ingresso in bocca è calibrato e avvolgente con giusta freschezza e alcol che bilancia una bella trama tannica. Finale piacevole e in crescendo in cui riemergono note di frutta matura ed elementi speziati.



## Tenuta Le Calcinaie

### Vigna ai Sassi Vernaccia di San Gimignano Riserva Docg 2006

[www.tenutalecalcinaie.com](http://www.tenutalecalcinaie.com) – [info@tenutalecalcinaie.com](mailto:info@tenutalecalcinaie.com)

Ottenuta rigorosamente da uve biologiche la Riserva 2006 è una Vernaccia tipica e molto interessante dal punto di vista organolettico. Alla vista si presenta paglierina e perfettamente limpida. Emergono al naso note di frutta matura a pasta bianca e gialla, floreale di ginestra e glicine, contrappunti minerali. In bocca si fa apprezzare per la bella nota sapida che sostiene l'impalcatura alcol-acidità. Il terroir sangimignanese emerge nella prolungata scia finale con il tipico sentore ammandorlato.

## Triacca – La Madonnina

### Chianti Classico Riserva Docg 2006

[www.triaccia.com](http://www.triaccia.com) – [lamadonnina@triaccia.com](mailto:lamadonnina@triaccia.com)

Personalità e autorevolezza sono i tratti dominanti di questa Riserva di Chianti Classico, affinata per 18 mesi in legno e ottenuta da uve sangiovese, cabernet sauvignon e merlot. Il colore è rubino carico di buona luminosità. Al naso si percepiscono intensi sentori fruttati che rimandano a ciliegia, prugna, floreale di viola, speziatura di pepe nero. L'attacco in bocca è lineare, con una struttura che abbina una giusta vena acida a tannini bilanciati e calore alcolico. Finale lungo con piacevole ritorno della nota di ciliegia.

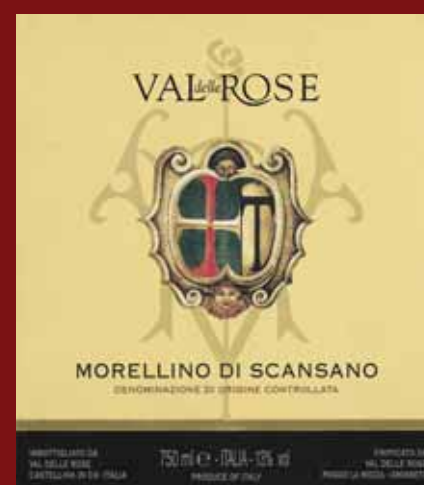


## Val delle Rose

### Morellino di Scansano Docg 2008

[www.cecchi.net](http://www.cecchi.net) – [cecchi@cecchi.net](mailto:cecchi@cecchi.net)

Decisamente convincente il Morellino di Val delle Rose, di proprietà della famiglia Cecchi, per la capacità di coniugare struttura e agilità di beva, come a dire: salde radici nel terroir e attenzione rivolta al gusto del wine lover attuale. Il colore del vino è di un rubino concentrato con striature porpora. Al naso si percepiscono mora, mirtillo, ribes nero con rimandi a note di spezie dolci e sentori floreali di rosa rossa e viola. Buono l'equilibrio d'insieme con alcol e freschezza sorretti da tannini fitti e calibrati. Il finale, discretamente lungo, ricorda la mora matura e il ribes.



## Vignamaggio

### Castello di Monna Lisa Chianti Classico Riserva Docg 2006

[www.vignamaggio.com](http://www.vignamaggio.com) – [prodotti@vignamaggio.com](mailto:prodotti@vignamaggio.com)

Questa Riserva, degno tributo alla signora che ispirò Leonardo da Vinci per la Gioconda e che qui visse sul finire del '400, nasce dalle uve dei vigneti più vecchi con accurata selezione dei grappoli migliori e una maturazione in legno per 18 mesi. Di colore rubino pieno, rimanda a profumi davvero eleganti di ciliegia, spezie nobili, intervallate da note balsamiche. Attacco deciso in bocca con bella vena acida, tenore alcolico, tannini registrati. Finale gustoso e di ottima complessità.



## Villa del Cigliano

### Chianti Classico Riserva Docg 2001

[www.villadelcigliano.it](http://www.villadelcigliano.it) – [info@villadelcigliano.it](mailto:info@villadelcigliano.it)

Sangiovese e merlot sono i vitigni della Riserva di Villa del Cigliano, storica fattoria di San Casciano. Il colore è concentrato, granato con striature rubino carico. Al naso rivela un'ottima apertura balsamica che lascia spazio a marmellata di prugna, tabacco, chiodi di garofano. L'attacco in bocca è morbido e ancora ben sostenuto dall'acidità, con tannini presenti, fitti e regolari. Eccellente l'equilibrio d'insieme che rende godibile il calice. Chiude con scia prolungata regalando sensazioni di frutta matura e spezie dolci.



# Nel deserto in mezzo alla Toscana

di Dino Giannasi

Ho sonno quando suona la sveglia a un'ora per me insolitamente mattiniera. Abbigliamento tecnico "leggero" per l'uscita, borsa con l'attrezzatura fotografica e via, la moto è lì davanti alla porta con il pieno fatto la sera prima. Ho sonno mentre guido verso l'appuntamento con gli amici moto-fotografi... *E dai, non si può mica partire a mezzogiorno, fa caldo e poi ci perdiamo la luce migliore per le foto...*

Uff, e sia, d'altronde l'idea di riunire i fotografi del forum appassionati anche di moto è stata mia. Mi passa di colpo il sonno quando vedo che qualcuno è già in piazza che mi aspetta. Siamo pochi in questa uscita organizzata all'ultimo momento ma i piccoli gruppi sono più adatti per viaggiare tranquillamente. Si parte subito imboccando la **superstrada Firenze-Siena**, l'ultimo membro di questo gruppetto lo incontreremo ad Arbia e sarà lui che ci farà da guida alla scoperta dei punti più belli della zona di **Asciano** e delle **Crete senesi**.



## Suggerimenti di un paesaggio lunare

Viaggiare in questo territorio è sempre un'emozione unica, con squarci di paesaggio lunare intervallati da coltivazioni di frumento e girasoli strappate al terreno argilloso con opere irrigue che attingono ai corsi d'acqua locali. Percorriamo lentamente la **SS 438**

**Lauretana**, originariamente un tracciato etrusco potenziato in epoca romana che tocca **paesi e borghi millenari** e si snoda dove prima c'erano paludi. Furono i Medici alla fine del '700 a riportarla in auge e adesso, a parte l'asfalto moderno, è come un percorso fuori da questa frenetica epoca del terzo millennio.

Spesso le curve seguono le linee del crinale per poi ridiscendere tra i **calanchi** e le **biancane** che sembrano messe lì apposta per fare spettacolo, per invogliare a una sosta sul ciglio della strada per ammirare questo pezzo di Toscana. È un paesaggio completamente diverso dal Chianti, un panorama piuttosto arido e con poca vegetazione: così i filari di cipressi lungo i sentieri che portano ai cascinali risaltano ancora di più, perfetto scenario per decine di ambientazioni pubblicitarie che la sera vediamo in tv.

## Dall'Abbazia... alla tavola!

Sin dal Medioevo questa zona è nota come il **Deserto di Accona**, e proprio al suo margine meridionale fu costruita all'inizio del 1300 l'imponente **Abbazia di Monte Oliveto Maggiore**. È questa la nostra meta, dopo aver girovagato per qualche ora in cerca di squarci paesaggistici, inquadrature particolari e una buona luce



che purtroppo è sempre più rara verso il mezzogiorno. Imbocchiamo la SS 451 con il sole alto e il caldo che ci martella impietosamente. In verità la meta non è propriamente l'Abbazia – non è di misticismo che abbiamo fame a quest'ora – ma l'attiguo **ristorante La Torre**. Mettiamo a riposo i nostri moderni destrieri, ci spogliamo delle armature e degli elmi in fibra e finalmente guadagniamo l'agognato posto a tavola al fresco di un accogliente gazebo.

Con il menu davanti agli occhi ci si presenta un compito arduo quanto i tornanti di montagna: la lista presenta i piatti tipici della cucina toscana e a questo punto le nostre strade si dividono tra primi, secondi, contorni e formaggi. Ligi al dovere: acqua per tutti, ma volendo la lista dei vini è fornita e con diverse buone bottiglie. Arrivano i **pici all'aglione** e ai **funghi**, e poi avanti con una **scaloppina a limone**, con altri coraggiosi che vanno all'assalto di **bistecca** di maiale o **tagliata** di manzo. E infine perché farsi mancare un bel piatto di formaggi? Anche qui c'è chi

si vuol distinguere gustando pecorino e compagnia con il miele. Con un caffè finale il conto è circa 25 euro a testa, senza il vino.

## Take me home, Chianti Roads

Rifocillati e riposati riprendiamo la strada scendendo verso Buonconvento e la **SS 2 Cassia** che ci riporterà verso Siena. Per rientrare a Firenze abbiamo deciso di percorrere un'altra strada spettacolare, un classico del motociclismo toscano: la **SS 2 Chiantigiana**. Il tratto fino a Castellina e quello intorno a Panzano sono i più belli, con la strada che si snoda nel cuore del Chianti tra colline curvose e boschi. A **Greve** vorremmo concederci un bel gelato nella famosa Piazza, ma non c'è alcun gelataio, solo un bar che li vende. È una mancanza grave e qui farebbe affari...

[www.teresiena.it](http://www.teresiena.it)  
[www.cretesenese.com](http://www.cretesenese.com)  
[www.monteoliveto maggiore.it](http://www.monteoliveto maggiore.it)

**Ristorante "La Torre"**  
 loc. Monte Oliveto Maggiore,  
 Asciano (SI)  
 Chiuso martedì  
 tel. 0577 707022



# Dal calice al filetto

di C.C.

## Un friulano very Good

Dal 16 al 18 ottobre alla Fiera di Udine si terrà la seconda edizione di *Good*, vetrina sui prodotti di qualità del Friuli e dell'Alpe Adria, compresi i vini d'eccellenza. Protagonista sarà, ovviamente, il Friulano (per gli *aficionados* e corregionali rimarrà comunque sempre *Tocai*) al quale saranno dedicati assaggi, degustazioni e approfondimenti. Attorno al Friulano è prevista anche la presenza di produttori regionali ed extra-regionali. Oltre alla sezione "Enoteca", *Good* completerà il percorso espositivo con altre due sezioni: "Il mercato del gusto" e "Professional", la prima più orientata ai consumatori e supportata da un importante programma di eventi, corsi, seminari, degustazioni; la seconda rivolta agli operatori del settore ristorazione con uno spazio espositivo dedicato ai prodotti professionali esclusivi di alta gamma.

## Invenzioni salvavita

Ovviamente non potevano pensarci che loro, i giapponesi: la Toyota e la Hino Motors hanno pensato di inventare un dispositivo che blocca l'auto se chi si mette al volante è ubriaco. Si tratterà di un dispositivo portatile, della grandezza di un telefonino, montato su mezzi commerciali, leggeri e pesanti, delle società di trasporti giapponesi. Analizzerà l'alito, mentre una fotocamera digitale



riprenderà il volto del conducente prima di partire. I risultati del dispositivo vengono automaticamente registrati su un tachigrafo digitale posizionato a bordo del veicolo: se il test è "positivo", un allarme avverte il guidatore di aver superato i limiti, e se davvero è andato molto oltre l'accensione del veicolo si blocca all'istante.

## Vendemmia 2009: standard alti ma prezzo basso

Rimangono costanti qualità e quantità ma a calare, e anche in modo abbastanza drastico, è il prezzo delle uve: seconde le stime della Cia, la Confederazione Italiana dell'Agricoltura, se la quantità – stimata intorno ai 46 milioni di ettolitri di vino prodotto – si attesta sui livelli del 2008 e la qualità continua a essere alta, i prezzi delle uve pagati ai produttori sono in crollo verticale. La diminuzione si attesta, in media, tra il 10 e il 20 per cento, con punte anche del 40 per cento rispetto allo scorso anno. In un periodo già non proprio roseo, i prezzi bassi costringono i produttori al sottocosto. I prezzi sono segnalati in calo generalizzato un po' in tutte le regioni: situazioni difficili si registrano per le uve trentine per le basi spumante, mentre in Toscana l'elemento di maggiore preoccupazione arriva proprio dall'immobilità del mercato. In generale tutti i prodotti di qualità hanno i prezzi al ribasso, unica eccezione, per ora, sembrerebbe essere il Prosecco: il prezzo delle uve destinate alla Doc è l'unico sugli stessi valori del 2008.



## Prosecco: un distretto che funziona

Che il Prosecco e tutto il suo territorio siano in crescita lo si capisce soprattutto dalla maggiore produzione delle bollicine di Conegliano e dalle esportazioni in aumento. E il vino veneto è traino per lo sviluppo economico e turistico di una intera zona. L'istituzione della strada del vino e soprattutto l'ultima richiesta all'Unesco di inserire il territorio di Valdobbiadene e dintorni all'interno dei siti considerati patrimonio dell'umanità sono una testimonianza di come questo distretto funzioni davvero. Nel 2007 la produzione ha fatto un balzo del 15% e l'enoturismo in espansione ha fatto sì che nel distretto le strutture ricettive si siano decuplicate nel corso di un decennio, attirando turisti dall'Italia e da tutta Europa – soprattutto tedeschi, che apprezzano particolarmente il Prosecco, essendo la Germania il maggiore importatore di questo vino (30%). Ecco i numeri che confermano il successo del distretto: 2800 aziende vinicole, 460 cantine, 160 aziende produttrici, 250 enologi e 1500 addetti che lavorano nel settore per un fatturato record di 370 milioni di euro all'anno. In tempi di crisi, un successo che fa ben sperare.

## Maiale al vino

### ROSSO

(ricetta e foto di Lorenzo Belardi)

Ingredienti per 6 persone:

1 kg di filetto di maiale, qualche foglia di cime di rapa (oppure spinaci o bietole), un bicchiere di vino rosso (Morellino di Scansano), qualche chicco d'uva nera, uno spicchio d'aglio, ramerino e salvia, olio extravergine d'oliva, sale e pepe q.b.

Togliere dalla carne il grasso in eccesso e poi legarla con dello spago per alimenti. Marinare la carne con sale, pepe, olio ed erbe aromatiche per circa 30 minuti e poi cuocerla in un tegame con abbondante olio e lo spicchio d'aglio. Cuocere a fuoco vivace per circa 10-15 minuti a seconda delle spessezze del filetto. Dopo la cottura, lasciare riposare il filetto per qualche minuto sul tagliere, coperto con della carta stagnola. Sfumare il fondo del tegame con il vino rosso e saltare in padella le verdure con un filo d'olio, sale e pepe. Quando il vino sarà evaporato e si sarà formata una salsa scura e densa, servire mettendo sul fondo del piatto qualche foglia di cime di rapa, le fettine di filetto, alternandole poi la salsa al vino rosso e infine l'olio e qualche chicco d'uva.



# “Terra magra” e sassi preziosi

**Un viaggio in Friuli tra reperti neolitici,  
castelli medioevali, ville settecentesche e grandi vini  
di Edi Ferrari**

È la “civitat dai claps”, come dicono da quelle parti, cioè la “civiltà dei sassi”. O quella “parte del Friuli dominata dai letti dei fiumi Cellina, il Meduna, così vasti che attraversando i loro guadi si ha l'impressione di non riuscire mai a guadagnare l'altra sponda. Qui le oasi verdi e boschive paiono isole sottili in mezzo a un mare di ghiaia e i paesi, rarissimi, dei borghi dispersi in un deserto stepposo”, per dirla con lo scrittore Carlo Sgorlon.

Siamo in un'ampia zona, circa 7 mila ettari, a cavallo del fiume Tagliamento, tra le province di Pordenone e Udine. A caratterizzare il paesaggio sono le “Grave” o “Magredi”: “magredo” significa “terra magra”, arida e povera d'acqua per la presenza dei sassi, un'area che si è formata grazie alle alluvioni dei fiumi Meduna, Cellina e Tagliamento che, nel corso del millenni, hanno strappato alle Dolomiti materiale calcareo e lo hanno trasportato a valle.

Un ambiente singolare e ricco, così come ricche sono le testimonianze dei tanti

popoli e delle tante culture che si sono man mano avvicinate: chi deciderà di fare un viaggio da queste parti troverà reperti di insediamenti neolitici e castelli medioevali, parrocchie che custodiscono importanti opere d'arte e splendide ville settecentesche; potrà decidere di perdersi fra i mosaici di Spilimbergo o nella fortezza stellata di Palmanova; o magari cercare le stesse suggestioni vissute dalla fotografa e rivoluzionaria Tina Modotti o dal poeta-scrittore-regista Pier Paolo Pasolini, che qui sono nati. Poi, stanco di tante emozioni, potrà fermarsi ad assaggiare uno dei tanti piatti della ricca cultura gastronomica, da quelli a base di maiale (vero ingrediente principe della cucina friulana) e dei suoi derivati, ai formaggi, alla patata di Ovoledo, terminando con una fetta di gubana. Il tutto accompagnato da un Sauvignon o da un Merlot, da un Pinot Grigio o un Refosco dal Peduncolo Rosso, tutti vini Doc Friuli Grave. Benvenuti allora in Friuli. Anzi, nelle “Grave”.

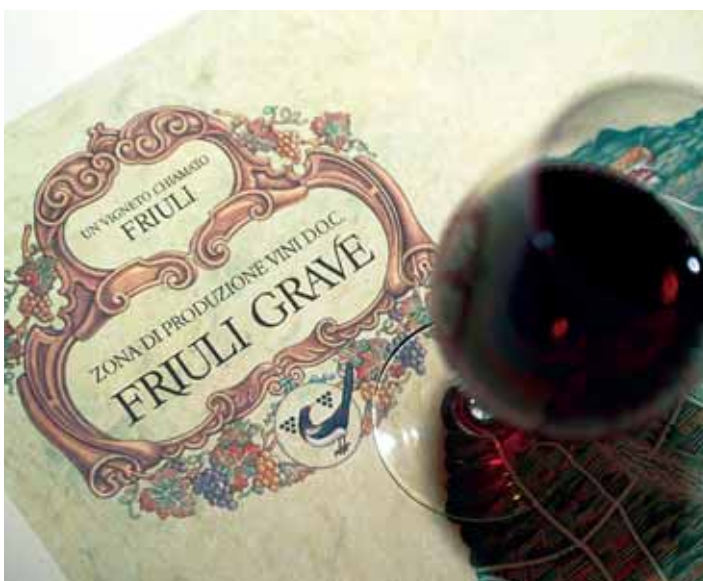


## Il vino

**C**on una produzione di circa 350 mila ettolitri la zona Doc Friuli Grave è al primo posto tra le Doc regionali con oltre il 50% della produzione.

“Quanto si glorierebbe l’Inghilterra, se avesse le nostre vigne, i nostri Refoschi, i nostri Picoliti, i nostri Cividini, le nostre Ribuole? Vini son questi, che possono competere co’ più famosi di Francia: anzi saremo ad essi sempre superiori per Picolito; purché la fama di esso, arrivando a loro notizia, non cerchino di procurarselo; cogli studi che fanno di continuo per la perfezione de’ vini, nol rendano eccellente e famoso sopra il nostro”. Così scriveva Antonio Zanoni nel 1828 nel suo *Degli Scritti di Agricolture Arti e Commercio*. Un’eccellenza produttiva che prosegue tuttora, e che riscuote successi e consensi. Il merito va da un lato ai produttori, sempre più impegnati nel rigoroso rispetto delle regole di produzione per ottenere vini di assoluta qualità, e dall’altro all’interazione tra terreno, clima e vitigno, che favorisce un terroir unico e irripetibile.

L’intera pianura, dicevamo prima, è infatti formata da terreno di origine alluvionale, grossolano nella parte settentrionale della Doc e più minuto man mano che i fiumi proseguono il loro corso. E le montagne, oltre ad aver dato origine al terreno delle “Grave”, le riparano dai venti freddi provenienti da nord: questo, insieme all’effetto benefico del mare Adriatico, ha concorso alla creazione di un clima particolarmente adatto alla coltivazione della vite. In più, l’ampia superficie sassosa che caratterizza questo tipo di terreno esalta l’escursione termica tra il giorno e la notte, favorendo così uve con una spiccata dotazione di aromi e vini profumati ed eleganti.



È del 20 luglio 1970 la pubblicazione del Decreto di riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata “Grave del Friuli”, comprendente quattro tipologie di vitigni a bacca bianca e tre a bacca rossa. Poco più di due anni più tardi, il 23 novembre 1972, viene costituito, con un atto firmato da sedici soci fondatori, il Consorzio Volontario per la Tutela dei Vini a D.O.C. Grave del Friuli (il Consorzio ha poi cambiato nome, o meglio ha modificato l’indicazione grafica della propria denominazione da “Grave del Friuli” a “Friuli Grave”), e oggi sono circa 60 le cantine che ne fanno parte.

Non molti anni fa la produzione di vini rossi era prevalente, ma nell’ultimo decennio i viticoltori si sono maggiormente orientati sui bianchi, un po’ per soddisfare la maggiore richiesta dei consumatori e un po’ per una naturale vocazione e predisposizione del territorio. I vini delle varietà a bacca bianca si presentano freschi, fruttati e eleganti; i rossi sono armonici e profumati da giovani, pieni e strutturati se invecchiati. Fra i primi ci sono Sauvignon, Verduzzo Friulano, Spumante, Bianco Grave, Chardonnay, Pinot Bianco, Riesling, Traminer Aromatico, Pinot Grigio, Friulano (ex Tocai Friulano); per i secondi ecco Rosso Grave, Pinot Nero, Rosato, Cabernet Franc, Merlot, Refosco dal Peduncolo Rosso, Cabernet Sauvignon, Novello.

### Non ti piace? Non è Grave

Venerdì 30 ottobre alla Casa della Creatività di Firenze i produttori del Consorzio Friuli Grave presentano le eccellenze vinicole del territorio. Laboratori e degustazioni dalle ore 16.  
Info: 055 3218448/49 [promo@aidanet.com](mailto:promo@aidanet.com).



## RICETTE

### Petto d'oca con salsa al tartufo nero e mele glassate

Ingredienti per sei persone: 3 petti d'oca, 1 bicchiere di marsala secco, 1 cucchiaino di grani di pepe nero, 1 tartufo, 3 mele renette, 1 cucchiaino di farina, sale e pepe.

Pulite e rifilate i petti d'oca. Mettete sul fuoco una padella, quando sarà ben calda adagiatevi i petti d'oca dalla parte del grasso, rigirandoli tre o quattro volte affinché dorino da entrambi i lati. Toglieteli poi dalla padella e metteteli sulla griglia del forno a 85 gradi per trenta minuti. Nel frattempo scolate un po' di grasso che sarà rimasto nella padella, mettete nella padella un cucchiaino di farina, stemperatelo, bagnatelo con il marsala e metteteci i grani di pepe pestati grossolanamente. Fate ritirare il marsala sul fuoco. A parte pelate il tartufo e frullate le bucce con due bicchieri di acqua, versando il tutto nella padella con il marsala. Fate ritirare il tutto aggiustando di sale e filtrate. Prendete i petti d'oca dal forno, affettateli (attenzione: devono essere rosati all'interno), disponeteli sui piatti con fette di mele renette passate al burro, insaporite con la salsa ottenuta prima e cospargeteli con il tartufo.

**Vino consigliato:** Refosco dal Peduncolo Rosso.



### Frico con patate

Ingredienti per sei persone: 1 kg di formaggio Montasio Dop tagliato a dadini (anche di diverse stagionature), 2 patate grattugiate, olio.

Utilizzate un padellino antiaderente del diametro di circa 15-18 centimetri, scaldatelo bene e versate un cucchiaino d'olio. Quando l'olio è ben caldo versate le patate e cuocete a fuoco alto. Appena le patate saranno rosolate, unite il formaggio, mescolate e cucinate fino a che si sarà formata la crosta, quindi girate come una frittata e terminate la cottura. Servite con polenta.

**Vino consigliato:** Merlot.

## La cucina

**L**o volete Dop come il prosciutto di San Daniele o il formaggio Montasio? O forse Presidio Slow Food come la pitina, una particolare polpetta di carne mista (maiale con capriolo o capra o pecora), aromatizzata con spezie, funghi, bacche di ginepro, mirtilli, passata nella farina di mais e quindi affumicata? Invernale come la brovada (che si ottiene tagliando a fettine le rape macerate nelle vinacce e cucinandole in padella), che da sempre accompagna il cotechino o meglio il musetto; o dolce come la gubana, pasta dolce lievitata con un ripieno di noci, uvetta, pinoli, zucchero, liquore, scorza grattugiata di limone e cotta al forno? E il formaggio lo preferite dal particolare gusto, sapido leggermente piccante, come per l'Asino classico, o più delicato come per l'Asino morbido?

Sono solo alcuni degli ingredienti e delle ricette di una cucina che mescola antiche tradizioni gastronomiche contadine con quelle aristocratiche, e nella quale dominano le minestre, preparate in mille modi diversi; il maiale, del quale davvero non viene buttato via nulla; ma anche animali da cortile, rape, ortaggi e patate. E, a proposito di patate, non si può mancare di assaggiare una delle preparazioni più tipiche del Friuli, il frico, una sorta di grossa frittata fatta con Montasio e patate.

## Il suggerimento

**M**olti gli itinerari possibili nella zona delle Grave. Partiamo dai capoluoghi di provincia. Il centro storico di **Pordenone** è caratterizzato dai lunghi portici, e passeggiando passeggiando una visita la merita il duecentesco Duomo, che conserva innumerevoli opere d'arte fra cui affreschi e tele del Pordenone e dei maggiori artisti del Cinquecento.

In provincia, tappa obbligatoria è **Sacile** o, come la chiamavano anticamente i veneziani "il giardino della Serenissima": i molti palazzi cinquecenteschi ne fanno la località rinascimentale per eccellenza. **Spilimbergo** è invece conosciuta come la "Città del Mosaico", perché sede della Scuola Mosaicisti del Friuli – erede dell'antica tradizione musiva romana e bizantina e perciò aquileiese e veneziana – e perché le opere che escono dalla scuola e dai laboratori cittadini si trovano in tutto il mondo.

Il nome di **Casarsa della Delizia** è strettamente legato alla memoria di Pier Paolo Pasolini, che qui visse



a lungo nel periodo della seconda guerra mondiale e del dopoguerra: partendo dalla casa materna è possibile percorrere un itinerario storico e culturale nei principali luoghi della memoria.

Udine è la “Città del Tiepolo”, e molti sono i capolavori che l’ultimo grande pittore di scuola veneziana ha lasciato qui: sono visibili nel Duomo, nella Galleria d’Arte Antica, situata nel castello che domina il centro storico e soprattutto nel Palazzo Patriarcale.

In provincia, meritano una visita **San Daniele del Friuli**, nota in tutto il mondo per il prosciutto che qui si produce e **Passariano di Codroipo** con la sua Villa Manin, maestoso complesso ricco di opere d’arte e immerso in un parco secolare di 18 ettari.

Usciamo dall’area delle Grave, ma restiamo in provincia di Udine, per due tappe obbligate: la prima è **Palmanova**, detta la “città stellata” per la sua pianta poligonale a stella con 9 punte e **Aquileia**, che ai tempi di Roma *caput mundi* era la seconda città dell’impero per numero di abitanti, per importanza economica e militare e per le vie di comunicazione che da qui collegavano la penisola all’Europa centro orientale.



## Info

[www.docfriuligrave.com](http://www.docfriuligrave.com)

[www.turismofvg.it/](http://www.turismofvg.it/)

[www.friuliclaps.it/](http://www.friuliclaps.it/)

[it.wikipedia.org/wiki/Magredi](http://it.wikipedia.org/wiki/Magredi)

### Dove dormire

#### Rovere dalla riva

via Alpi 30  
Arzene  
tel. 0434 899401

#### Da Afro

via Umberto I 14  
Spilimbergo  
tel. 0427 2264

#### Casa Mercedes

via Mazzini 9  
Udine  
tel. 0432 504893

#### Casa Renata

via Tissano 8  
tel. 0432 600232  
[www.bbcasarenata.it](http://www.bbcasarenata.it)  
Paparotti, Udine

#### Villa Cigolotti

via San Marco 4  
tel. 0427 976083  
[www.villacigolotti.it](http://www.villacigolotti.it)  
Basaldella, Vivaro

#### Miramonti

Claut  
tel. 0427 878029

#### Osteria Al Curtif

Cordenons  
tel. 0434 931038

#### Alle Forcate

Fontanafredda  
tel. 0434 565409

#### La Stella

Meduno  
tel. 0427 86124

#### Al Castelu

Montereale Valcellina  
tel. 0427 79536

#### Ivana e Secondo

Pinzano al Tagliamento  
tel. 0432 950003

#### La Santissima

Polcenigo – loc. Coltura  
tel. 0434 74185

#### Alla Frasca

Pordenone  
tel. 0434 40451

### Dove mangiare

#### Taverna all’Urogallo

Aviano – loc. Piancavallo  
tel. 0434 655400

#### All’Ancora

Azzano Decimo  
tel. 0434 633205

#### Aquila Nera

Barcis  
tel. 0427 76390

#### Il Rifugio

Budoia  
tel. 0434 654915

#### 900

Casarsa della Delizia  
tel. 0434 86203

#### Margherita

Cimolais  
tel. 0427 87060

#### Al Pescatore

Roveredo in Piano  
tel. 0434 920663

#### Antica Trattoria

##### La Primula

San Quirino  
tel. 0434 91005

#### Al Colombo

San Vito al Tagliamento  
tel. 0434 80176

#### Abate Ermanno

Sesto al Reghena  
tel. 0434 694950

#### Al Marescial

Travesio  
tel. 0427 90012

#### Gelindo dei Magredi

Vivaro  
tel. 0427 97037

# La lunga storia del cibo

di **Francesca Pallecchi**

## Il cibo a spasso nel tempo

Non un semplice excursus storico, ma una passeggiata a spasso nel tempo per scovare le tappe fondamentali della relazione che da sempre lega l'uomo a uno degli irrinunciabili piaceri della vita... il cibo! Con ironia e uno stile fresco e accattivante le autrici descrivono gli affascinanti intrecci tra gastronomia, storia e arte culinaria che si legano a ricordi, stati d'animo ed emozioni non solo del cuore, ma anche del gusto e dell'olfatto! Non resta che sedersi comodamente in

poltrona e viaggiare con la fantasia tra banchetti etruschi, mense greche e naturalmente il simposio romano.



**Nadia Ciopponi,  
Paola Marcelli**  
**Non ci resta  
che mangiare**  
**Edizioni Clandestine – 8 €**

## Antichi sapori

Chi non conosce la via Francigena? Meta di pellegrini e commercianti alle prese con lunghi ed estenuanti viaggi, che rifocillavano le forze in punti ristoro e taverne. Ed è proprio il cibo il punto di partenza di questo libro, che getta spunti di riflessione sulle esigenze alimentari dei



nostri antenati alle prese con le difficoltà di reperire il pasto quotidiano, con la stagionalità dei prodotti e il problema della conservazione del cibo. Il volume pone un continuo parallelismo tra la povertà del passato e l'abbondanza e ricchezza del presente, suggerendo al lettore un punto di vista critico che spinge a riflettere.

**Fabrizio Vanni**  
**Antichi "mangiari" lungo  
la via Francigena**  
**Le Lettere – 12,50 €**

## La rivoluzione del gusto

Un libro fotografico e non solo che racconta il viaggio nel mondo dell'enogastronomia italiana che resiste, quella dei Sovversivi del gusto, gruppo composto da professionisti del settore e amanti della buona tavola che hanno trasformato una passione in un lavoro



attento alla qualità. Agricoltori, olivicoltori, norcini, casari, affinatori, produttori

di vini, di birre e di cibi eccellenti, ristoratori e osterie di tradizione e territorio, oggi diffusi a macchia d'olio per tutta l'Italia e accomunati dalla convinzione che possano sopravvivere prodotti buoni, eccellenti, tradizionali e autentici anche all'interno del mercato globale.

**Michele Marziani,  
Marco Salzotto**  
**I Sovversivi del gusto**  
**NdA Press – 18 €**

## Usi e consumi dell'"homo edens"

Cosa succede quando un antropologo è appassionato di buona cucina? La riflessione sulle abitudini enogastronomiche dell'uomo come specchio del rapporto che ha con se stesso e con

il mondo nasce spontanea! Con sapienza e destrezza Marino Niola, antropologo e giornalista di professione ma anche Presidente della città del Gusto di Napoli per passione, indaga la storia dell'uomo attraverso gli usi e consumi in cucina. Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei è un po' la filosofia di questa pubblicazione che, attraverso l'analisi del gusto, del modo di cuocere il cibo o di stare a tavola, delinea le differenze culturali in cucina. Inoltre aneddoti e curiosità... chi sa cosa c'entra il baccalà con il concilio di Trento? Buona lettura!

**Marino Niola**  
**Si fa presto a dire cotto**  
**Il Mulino – 12 €**

## A pranzo con Cesare

Vincitore del premio Vladimir Nabokov, il libro getta luce sul passato, mettendoci a contatto con la tavola dei ricchi commensali, i Cesari appunto, ma anche della gente comune. Pasti, pietanze, ingredienti vari, ricette e quant'altro la fantasia dei cuochi e, diciamo pure, la borsa dei ricchi consentiva di creare e offrire al pubblico. Un libro piacevole per lo stile fresco con cui è stato scritto, pur esponendo fatti e contenuti notevoli per avvicinarci alla storia e alla vita quotidiana che si svolgeva



nell'antica Roma attorno a una tavola imbandita.

**Stanislas Liberatore**  
**Cibi e luxus di Roma  
Imperiale.**  
**Sapori, vizi e misteri delle  
libagioni dei Cesari**  
**Edizioni Qualevita – 14,50 €**

## La signora del vino

Un po' per gioco, un po' per celebrare i venticinque anni di attività nel mondo del vino, Maddalena Mazzeschi scrive un libro ricco di episodi e aneddoti legati a personaggi e situazioni che ruotano intorno al nettare di Bacco. Con uno stile graffiante e spigliato l'autrice lascia trasparire la passione per l'affascinante mondo enologico e invita a una lettura ragionata degli episodi, tutti tratti da storie realmente accadute! Un avvertimento a chi pensa di riconoscersi in una delle storie raccontate: non montatevi la testa, ammonisce Maddalena, perché chi riveste un determinato ruolo oggi non è detto sia lo stesso del momento in cui si è svolto il fatto. Non è detto... ma potrebbe!

**Maddalena Mazzeschi**  
**...e se Noè non avesse  
piantato la vigna, come mi  
sarei guadagnata il pane?**  
**Protagon Editori – 10 €**



## Dove si va stasera?

Dovete scegliere un ristorante per una cena romantica? Oppure prenotare in una trattoria per una divertente cena tra amici? Sitcom Editore propone *Gola in viaggio*, l'unica guida alla

ristorazione italiana che racchiude tutti i giudizi delle altre guide da tenere sempre a portata di mano! Oltre 10.000 strutture tra ristoranti, trattoria, osterie, agriturismi, enoteche e locande tutte classificate con la descrizione dell'ambiente, tipo di cucina, target di clientela, fascia di prezzo. Ma la guida si



differenza dalle altre anche perché contiene delle tabelle comparative con i giudizi delle principali guide enogastronomiche

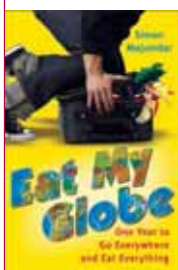
italiane: dal Gambero Rosso alla Guida Michelin, all'Accademia Italiana della cucina, e molte altre.

**Gola in viaggio 2010**  
Sitcom Editore - 19,90 €

**Vai dovunque e mangia ogni cosa!**

Chi non ha mai sognato di scappare per un viaggio alla scoperta del globo e assaggiare tutte le prelibatezze

enogastronomiche incrociate nel cammino? Da oggi il desiderio diventa realtà grazie a Simon Majumdar, foodblogger angloindiano che



un bel giorno ha messo in pratica il sogno nel cassetto di intere generazioni! Go

*and eat everything* è il filo conduttore di questa pubblicazione che vede Simon saltellare da un paese all'altro, attraversando ben trenta nazioni in totale, per assaggiare piatti e pietanze tipiche di ogni luogo visitato, a volte non proprio...

"appetitose"! Il libro è in lingua inglese.

**Simon Majumdar**  
**Eat my globe**  
Free Press - 26 \$

**Vino e musica**

Dopo Food sound system, Donpasta ritorna con un volume dedicato al vino e non solo, visto che si parla anche

di musica, riflessioni e ricordi. Cosa avrà bevuto Bob Dylan mentre componeva Like a Rolling Stone? Con quale vino accompagnare un concerto di Tom Waits? Come festeggiare la vittoria di Obama, se non ascoltando Nina Simone? Un libro che invita a giocare con il proprio vino preferito e a pensare a tutta l'atmosfera e la situazione che circonda la bottiglia, ovviamente lontano da demagogismi e formali giudizi professionali. Il libro si snoda infatti attraverso il dialogo con Candide,



il bevitore inesperto che conferisce freschezza e un pizzico di ilarità al libro!

**Donpasta**  
**Wine Sound system**  
Kowalski Editore - 14 €

**Anteprima**

**Per tutti gli appassionati di cucina è in arrivo "Senza segreti", un libro di ricette per destreggiarsi tra i fornelli con tanta passione e un pizzico di creatività! Maria Elisa Landi ha scelto di svelare con generosità i suoi segreti in cucina convinta che chiunque possa preparare deliziosi piatti grazie a una buona dose di impegno, dedizione e tenacia. Un manuale ricco di ricette di semplice preparazione alla portata di tutti! A questo punto non resta che impugnare mestoli e forchette in attesa dell'uscita sugli scaffali! Appuntamento al deGustiBooks (16 ottobre, ore 12) per la presentazione del libro.**

Azienda Agricola e Agriturismo

*Le Torri Le Torri*

La Nostra Ospitalità



I Nostri Prodotti

Tra tradizione e modernità



Azienda Agricola e Agriturismo "Le Torri"

prop. Campiglioni S.p.A. - Via S. Lorenzo a Vigliano, 31 - 50021 Barberino Val d'Elsa (Fi) - Italia

Tel. e Fax +39 055.8076161 - +39 055.8061257 - Skype: aziendaagricolaletorri - www.letorri.net - e-mail: info@letorri.net

# Calici e clic (parte 1)

di Silvia Vigiani

Dopo esserci sollazzati con formaggi e salumi Dop e Igp, ci pare giusto annaffiare il tutto con un bel bicchiere di vino, andandolo a cercare fra le cantine dei consorzi toscani.

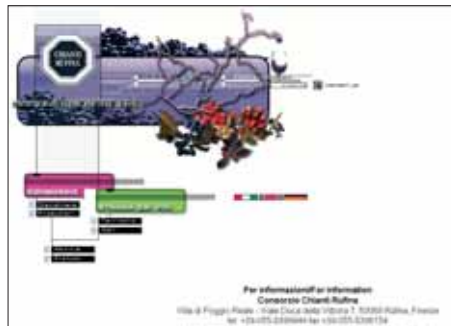
Quando si stappa la bottiglia sul web, la prima cosa che salta all'occhio pressoché in tutti i siti di aziende o consorzi è il Leitmotiv cromatico. Granata, granata e ancora granata – o tutt'al più un verde "foglia di vite" – sono pressoché immancabili anche nelle pagine delle realtà più famose e prestigiose. Cominciamo perciò da una rara quanto piacevole eccezione, come il Consorzio del Vino Orcia ([www.consorziovinorca.it](http://www.consorziovinorca.it)): il colore stavolta è il blu, con scritte bianche. Unica concessione all'iconografia classica, il cipressetto toscano stilizzato che spunta nell'animazione del logo. Insomma, a prima vista non sembra neanche un sito vinicolo, il che vuol essere comunque un complimento, per l'aspetto grafico piacevole e pulito (è anche l'unico sito, fra quelli esaminati, realizzato interamente in flash). Se solo le news non fossero ferme al dicembre 2008, avrebbe meritato un dieci e lode.



Si torna sul classico, e non potrebbe essere altrimenti, con [www.chianticlassico.com](http://www.chianticlassico.com): grafica pulita e organizzata (il menu di destra si legge interamente senza bisogno di "scrollare" la pagina), punta al massimo sulla comunicazione e l'innovazione, in perfetto stile Chianti Classico. Fra i servizi online c'è la famosa "tracciabilità": digitando un codice che si trova sulla fascetta, il consumatore-navigatore può conoscere tutti i dati di produzione della bottiglia che ha comprato (magari proprio dallo shop del sito, perché ovviamente non può mancare la sezione di e-commerce). Per programmare la gita domenicale, o semplicemente per monitorare la

preparazione alla vendemmia, la sezione meteo offre le informazioni provenienti direttamente dalle dieci stazioni meteo della rete del consorzio. E poi ancora screensaver, sfondi per desktop e cartoline da scaricare: insomma, ogni occasione è buona per diffondere il marchio e al Chianti Classico ci sanno fare.

Proseguiamo quindi con i rossi, nel calice e nella pagina. Il Chianti Rufina ([www.chiantirufina.com](http://www.chiantirufina.com)) dà il meglio di sé nella homepage, con una piccola grafica (su uno sfondo completamente bianco, peraltro) versione robot. L'interno però è poca roba, sia per quantità che per qualità, e le pagine "notizie" e "profumi" risultano non accessibili.



Da poco online, [www.chianticolli Fiorentini.it](http://www.chianticolli Fiorentini.it) sceglie come immagine d'apertura un godurioso Marzocco (che riprende il logo del Consorzio Chianti Colli Fiorentini) intento a "sniffare" un sughero appena stappato. L'impressione è gradevole, ma l'abbondanza di colori, grassetti e sfumature dello sfondo rende alcune pagine, come quella del Consorzio, molto faticose da leggere. Non accessibili, al momento, le news.



Il granata, invece, il Consorzio Vino Chianti ([www.consorziovinochianti.it](http://www.consorziovinochianti.it)) lo mette nel bicchiere sotto forma di stoffa (ma almeno in quest'immagine dà un po' l'aria di essere un tovagliolo...), come da nuova campagna pubblicitaria firmata Armando Testa. L'introduzione animata è piuttosto lunga e lenta



(con abbondanza di cipressetti, tanto per andare sul sicuro), in compenso i contenuti sono chiari e ordinati, anche senza strafare. I collegamenti interni funzionano, e non è poco.



Scendendo a sud, incontriamo [www.cortonavini.it](http://www.cortonavini.it), sito del Consorzio di Tutela dei Vini Doc Cortona. Niente di particolarmente originale o scenografico, ma nel complesso dignitoso e non "pasticciato". Le news sono aggiornate, ma purtroppo non sono tradotte in inglese.



Lo stesso dicasi per [www.consorziobrunellodimontalcino.it](http://www.consorziobrunellodimontalcino.it): forse più moderno come grafica rispetto a certe ingenuità del collega cortonese, il Brunello privilegia una struttura geometrica ed essenziale. La sezione news non è aggiornatissima, ma

sappiamo bene che è difetto comune a molti. Utile invece la lista delle cantine associate aperte ai visitatori, con tanto di giorni e orari, così come il servizio di tracciabilità online delle bottiglie.



Simile come struttura anche il sito del Consorzio di Tutela del Morellino di Scansano ([www.consorziomorellino.it](http://www.consorziomorellino.it)), che rinuncia anche alla home introduttiva animata. Il sito offre un'area riservata per le aziende, oltre al servizio di tracciabilità. Curiosa la sezione news: intuimmo che non siano giurassiche, ma cliccando sopra qualsiasi notizia si apre un pdf senza alcuna indicazione di data.

Verde è l'albero... della vite, se Faust ci perdona la citazione liberamente ispirata: dalla Maremma risaliamo la costa toscana e ci imbattiamo in [www.bolgheri.doc](http://www.bolgheri.doc): il sito del Consorzio per la Tutela dei vini di Bolgheri fa parte del gruppo che sviluppa la grafica nei toni



del verde. Non si capisce se sia voluto, o sia un errore, il fatto che la prima pagina che compare sia quella della versione inglese (ma con news in italiano). Per leggere l'italiano, bisogna cliccare l'apposita bandierina.

Delicate tonalità di verde rendono omaggio al vermentino anche sul sito del Consorzio di Tutela del Vino Candia dei Colli Apuani ([www.candiadicolliapuani.it](http://www.candiadicolliapuani.it)), ma è anche tutto qui. Pochi contenuti, news ferme al 2008, nessuna versione in lingua straniera.



Non brilla per originalità neanche il sito del Consorzio del Vino



Nobile di Montepulciano ([www.consorziovinonobile.it](http://www.consorziovinonobile.it)): tutto già visto, tutto nei ranghi. Molto ben fatta, però, la sezione "produttori", con icone che segnalano tutto il segnalabile, dalla possibilità di degustazione e visita alle lingue parlate.

Last, ma in questo caso ahinoi anche least, [www.vernaccia.it](http://www.vernaccia.it): bruttarello, senza eufemismi, con financo due tristissimi bannerini pubblicitari in homepage. La "community" si è persa una m per strada. Si può fare molto meglio, indubbiamente.



## Villa del Cigliano di Anna Maccaferri Montecchi

La Villa del Cigliano, edificata nella seconda metà del '400 su preesistenti edifici medievali, fu acquistata, sul finire del XV secolo, da Alessandro di Niccolò Antinori ed appartiene tuttora ai discendenti di Eleonora Antinori. La Villa, circondata da 25 ettari di vigneto iscritti al Chianti Classico, conserva all'interno la sua struttura rinascimentale ed ospita entro il muro di cinta un giardino di particolare interesse, nel quale l'antica grande vasca riflette sia la facciata barocca che l'imponente fontana del Nettuno. Le cantine di invecchiamento, per una capienza totale, fra botti e barriques, di circa 500 hl di vino, sono quelle storiche situate sotto la Villa risalenti all'epoca medioevale e rinascimentale.



**La nostra produzione:**  
**Chianti Classico DOCG Annata "Cigliano"**  
**Chianti Classico DOCG Riserva "Villa Cigliano"**  
**Supertuscan IGT "Nettuno" - Cabernet Sauvignon in purezza**  
**Supertuscan IGT: "Suganella e Terraforte" - Uvaggio: sangiovese, merlot, cabernet sauvignon**  
**Vinsanto DOC del Chianti Classico**  
**Grappa del Chianti Classico**  
**Olio Extra-Vergine di Oliva**

*Villa del Cigliano*  
di Anna Maccaferri Montecchi

Via Cigliano, 17

San Casciano Val di Pesa (Fi)

Tel. 055 820033

Fax 055 8290719

info@villadelcigliano.it

www.villadelcigliano.it



**CECCHI**

*dal 1893*



*una scelta di alto profilo*